sale&pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2017 - € 3,50



Mousse cake all'arancia, pag. 87

PASTA FINGER FOOD per il buffet di Capodanno **LAMBRUSCO E ZAMPONE** la tradizione si fa chic **CARPACCI** scenografici, non solo di carne **TARTUFO** cominciare con stile **RADICCHIO** l'amaro che piace **AGRUMI** c'è un'anima dolce in quell'aroma pungente

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00

GRUPPO MONDADORI

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.



stampo
per treccia
DELÍCIA art. 630085

tescoma®

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

la passione in cucina.

SOMMARIO
GENNAIO 2017







Servizi



salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



86

Hanno collaborato con noi a Gennaio



CRISTINA BLASI
Docente e direttrice della Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze, la più antica della Toscana, ci ha rivelato le regole d'oro per un filetto alla Wellington straordinario. A pagina 106



ENRICO BERGONZI
È lo chef e patron del ristorante di famiglia Al Vèdel di Colorno. Profondo conoscitore delle tradizioni gastronomiche della Bassa parmense è anche produttore di pregiati salumi tra cui il culatello. A pagina 115

SANDRO SANGIORGI
Sommelier, critico e scrittore si dedica a vino e alimentazione attraverso l'associazione culturale Porthos Racconta, i suoi libri e una rubrica fissa su Sale&Pepe. In questo numero ci ha raccontato le virtù del Lambrusco. A pagina 40




Il pomodoro al centro
Petti®
1925
Il Toscano che ci Garba!
Il sublime
PASSATA di DATTERINI
500 g
Il delicato
100% Pomodoro TOSCANO
Passata extrafine
700 g
Il fino
POLPA FINE di DATTERINI
500 g
100% Pomodoro TOSCANO
Lavorato a bassa temperatura
Petti Pomodoro
www.ilpomodoropetti.com
www.pettirossoblog.com
Paolo Ruffini

INDICE

LE RICETTE DI GENNAIO 2017

INDIRIZZI

- **100 Fa Vintage**, www.100fa.it
- **Agena**, www.agenagroup.it
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Aramis**, www.aramis.es
- **Arcucci**, in vendita da laRinascente, www.larinascente.it
- **Arform**, www.arform.it
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Baci Milano**, www.bacimilano.com
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Braun**, www.braunhousehold.com/it
- **Broggi**, www.broggi.it
- **Centrotavola Milano**, www.centrotavola.it
- **CoinCasa**, www.coincasa.it
- **Covo**, www.covo.it
- **Dedar**, www.dedar.com
- **Drosselmayer**, distribuito da Home&More, www.home-more.it
- **Emanuela Avallone**, mano3qua@gmail.com
- **Fasano Ceramiche**, www.fasanocnf.it
- **Ferm Living**, www.fermliving.com
- **Fiskars**, www.fiskars.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Global**, distribuito da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Guardini**, www.guardini.com
- **Iittala**, distribuito da Finnish Design Shop, www.finnishdesignshop.it/iittala
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Imperfect Design**, www.imperfectdesign.eu
- **Incipitlab**, www.incipitlab.com
- **Jab**, www.jab.de/group.it
- **Jars Céramistes**, www.jarsceramistes.com
- **J&V Store Jannelli&Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **LSA International**, distribuito da Maino Carlo, www.lsa-international.com
- **L'Abitare**, distribuito da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.it
- **laRinascente**, www.larinascente.it
- **Laboratorio Paravicini**, www.paravicini.it
- **Lagostina**, www.lagostina.it
- **Lineasette**, www.lineasette.eu
- **Linum**, www.linumdesign.com
- **Livellara**, www.livellara.com
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Maisons du Monde**, www.maisonsdumonde.com
- **Marazzi**, www.marazzi.it
- **Marina C.**,www.marinac.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Muji**, www.muji.eu
- **Novac**, distribuito da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Nuova Triade**, www.nuovatriade.it
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Paola C.**, www.paolac.com
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Punto Soave**, www.puntosoave.it
- **RCR Cristalleria Italiana**, www.rcrcrystal.com
- **RG Mania**, www.rgmania.com
- **Risani Marmi**, www.risanimarmi.it
- **Romo Group**, www.romo.com
- **Rosenthal**, www.rosenthal.it
- **Royal Copenhagen**, distribuito da Messulam, www.messulam.net/it
- **Royal Doulton**, distribuito da B.Morone, www.bmorone.it
- **Sambonet Paderno Industrie**, www.sambonet.it
- **Seletti**, www.seletti.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Silva**, www.silvatessuti.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Soggetti Milano**, www.soggettimilano.it
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Staub**, distributo da Zwilling, www2.zwilling.com/it - www.staub.fr/it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tiger**, www.tiger-stores.it
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Urbani Tartufi**, www.urbanitartufi.it
- **Villeroy&Boch**, www.villeroy-boch.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Viridea**, www.viridea.it
- **Wald**, www.wald.it
- **Zafferano**, www.zafferanoitalia.com/en
- **Zak!designs**, distribuito da Maino, www.zak-designs. eu - www.mainocarlo.it
- **Zanetto**, distribuito da B.Morone, www.bmorone.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com


Sir Winston Tea
FINEST TEA
TRADITION
UNA NUOVA ESPERIENZA DI TÈ
Nella più raffinata tradizione Sir Winston Tea
Sir Winston Tea
BIO
TÈ VERDE BIO
Sir Winston Tea
ZENZERO
E ARANCIA
TÈ VERDE
Con aroma naturale d'arancia
MIRTILLO
TÈ VERDE
DETEINATO
Un nuovo assortimento ampio e profondo, un gusto eccellente e la tradizione in primo piano rappresentano la combinazione perfetta per offrirvi una nuova esperienza di tè.
www.sirwinstontea.it
hmc.it



"le nostre Stelle"

"Le nostre Stelle"
è la marca di Eurospin
dedicata alle eccellenze
gastronomiche italiane
e internazionali,
con una vasta scelta
di prodotti DOP, IGP, STG.



CESTO DI NATALE
CON PANETTONE

19,99

IN ESCLUSIVA
DA EUROSPIN

EUROSPIN.IT

PERE E CIOCCOLATO

Uno degli abbinamenti più amati del nostro sito è quello pere e cioccolato, perché la granulosa dolcezza del frutto si sposa con la voluttà del cibo degli dei. E per conquistare gli ospiti abbiamo proposto 5 varianti di questo delizioso abbinamento. Si spazia dalla classica torta con decorazioni creative, alla crostata con una base di frolla, fino al tortino profumato alla cannella. L'ideale insomma per una merenda chic o come dessert di un invito speciale.



TOP TEN TONNO FRESCO

Chi ci segue online e sui social gradisce molto le ricette a base di pesce; soprattutto il venerdì. Tra queste lo speciale dedicato al tonno fresco piace sempre moltissimo, perché i piatti proposti sono tutti genuini e appetitosi e le preparazioni sono spiegate con semplicità e chiarezza. Tartare, fusilli con tocchetti di tonno e filetto in crosta sono solo alcune delle strepitose ed eleganti ricette di questa raccolta.



Capodanno in un click

TANTE IDEE SFIZIOSE E NOTIZIE SULLE ULTIME TENDENZE DEL FOOD E POI TUTORIAL, APPROFONDIMENTI E MOLTO ALTRO

di Barbara Roncarolo

LENTICCHIE CREATIVE

Portano fortuna, sono buone e fanno bene alla salute. A gennaio tra le ricette più cercate in rete ci sono quelle a base di lenticchie. Per rispettare la tradizione, le preparazioni classiche ci sono tutte, ma le abbiamo presentate in maniera insolita: per esempio il cotechino è servito in un vasetto insieme al suo contorno. Per chi ama la semplicità, ci sono le lenticchie in umido e, per chi invece vuole sperimentare, abbiamo il burger di lenticchie in salsa gialla, le sfogliatine, la zuppetta aromatica e la torta salata.



MENU PER COMINCIARE

Oltre ai menu classici, sul nostro sito c'è anche la soluzione ideale per chi ha pochissimo tempo per i preparativi, ma non vuole rinunciare a un invito di Capodanno coi fiocchi. Nello speciale dedicato al veglione si trovano anche piatti veloci e semplici da realizzare. Ricette di pesce, di carne, tradizionali o creative dall'antipasto al dessert, per stupire con piatti da favola realizzati all'ultimo minuto.



LA NEWS PIÙ LETTA

L'hamburger si è evoluto e la sua variante gourmet ormai ha poco a che vedere con le preparazioni basiche dei fast food. Nel nostro articolo proponiamo le regole per hamburger genuini e ghiotti: dalla scelta degli ingredienti, del pane e delle salse e fino alle tecniche per una ricetta a regola d'arte. Il tema ha appassionato molto i lettori e questa è risultata la notizia più letta del nostro canale news.





Laura Maragliano

Cioccolate d'Italia

TANTE IDEE ESCLUSIVE PER RISCALDARE L'INVERNO E IL CAPODANNO. A PARTIRE DA DUE BONTÀ STORICHE AL SAPOR DI CACAO

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, Laura Spinelli e Maurizio Lodi, in cucina Antonella Pavanello

Quando la temperatura scende e il cielo si fa grigio viene voglia di rifocillarsi in un caffè accogliente e bere una bevanda calda, magari una golosa cioccolata. Migliaia di persone l'hanno fatto prima di voi. Torino 1763. Apre, davanti al santuario della Consolata, un piccolo locale dall'arredo spartano, dove vengono serviti cedrata, limonata ma anche tè, caffè e cioccolata. Sono proprio questi due ingredienti che, mescolati a latte e sciroppo, danno vita a una bevanda di gran moda: la bavareisa. Nell'Ottocento il locale si trasforma, prendendo l'aspetto che conserva tuttora. A decretarne il successo non è solo la posizione strategica o l'abbellimento, ma soprattutto una bevanda, evoluzione di quella settecentesca, servita in un bicchiere dal quale eredita il nome (che sarà lo stesso del locale): il bicerin. Il servizio prevedeva tre varianti: "pur e fiur", caffè e latte (il nostro cappuccino), "pur e barba", con caffè e cioccolata e "un pù d'tut", con tutti e tre gli ingredienti, la versione più apprezzata. Ancora oggi un giro a Torino merita l'assaggio di un bicerin (ricetta segretissima) proprio nel locale che l'ha visto nascere, dove Cavour con uno sguardo al giornale e uno al portone del Santuario, attendeva l'uscita della famiglia reale dalla messa. Al bicerin oltre alla bontà va anche riconosciuto il suo essere democratico: il prezzo, molto economico, consentiva a tutti di consumarlo, così nel piccolo locale si ritrovavano gomito a gomito dame e popolani.

Milano 1800. Di fronte al teatro alla Scala erano stati aperti i primi caffè: in uno di questi, il Caffè dei Virtuosi, lavorava come cameriere Domenico Barbaglia, poco più che ventenne. Un giorno ebbe un'idea, mescolare caffè, panna e cioccolata per creare una nuova bevanda che ebbe subito successo. Ai clienti che domandavano come si chiamava quella bontà il giovane rispondeva: "è una barbagliata, l'ho inventata io". Iniziò così la storia di Domenico Barbaja (si fece correggere il cognome per renderlo più accattivante), che da cameriere divenne uno degli uomini più influenti del mondo dello spettacolo. Intelligente e spregiudicato, grande fiuto per il talento musicale, tirannico e generoso, a lui si deve la celebrità di musicisti come Rossini, Bellini e Donizetti. Ma in principio fu una barbagliata: ancora oggi la cioccolata dei milanesi.

> segue a pag. 12





Una bontà a strati

Cioccolata non troppo densa, caffè e panna leggermente montata. Semplicissimo e divinamente goloso, il bicerin comporta un'unica cautela: versare i liquidi nel bicchiere molto lentamente, in modo che non si miscelino e si possano vedere i tre strati in trasparenza. La ricetta che viene servita al Bicerin di Torino è tutt'oggi segreta; quella che vi proponiamo è frutto di una ricerca presso fonti attendibili ed è sicuramente molto vicina all'originale.



BICERIN TORINESE E BARBAJADA MILANESE

PER 1 PERSONA
per il bicerin torinese: 1 tavoletta di cioccolato fondente - 70 ml di latte - 1 tazzina di caffè espresso bollente - 50 ml di panna fresca - 1 cucchiaino di zucchero a velo
per la barbajada milanese: 50 ml di latte - 1 cucchiaio di cacao amaro - 1 cucchiaio di zucchero - caffè (circa 100 ml) - panna fresca (circa 100 ml)

● **1** Preparate il bicerin. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il latte. Montate leggermente la panna con lo zucchero in modo che risulti cremosa, non soffice. Versate la cioccolata nel bicchiere, quindi unite a filo il caffè e poi la panna in modo che i tre strati rimangano separati.
● **2** Preparate la barbajada. In un pentolino di rame mettete il cacao e stemperatelo con una frusta con il latte e 50 ml di acqua. Unite lo zucchero, mettete sul fuoco e sbattete portando a bollore. Lasciate addensare leggermente per 10-15 minuti, quindi togliete dal fuoco, misurate la quantità della cioccolata ottenuta e aggiungete lo stesso quantitativo di panna e di caffè. Mettetedi nuovo sul fuoco e cuocete per 6 minuti sempre sbattendo con la frusta.



Una golosa miscela

Gli ingredienti della barbajada sono più o meno gli stessi del bicerin, ma in questo caso vengono miscelati e poi montati mentre la cioccolata sobbolle sul fuoco. Questa golosa bevanda meneghina viene servita calda in inverno e fredda in estate. Ne esistono tante versioni, con o senza latte, al cacao o al cioccolato. Quella qui accanto è tra le più accreditate.



Burro al tartufo

Per i pranzi importanti il burro al tartufo si rivela un jolly impagabile, ne basta un pezzettino per impreziosire un piatto e renderlo speciale. Per esempio lo si può usare per condire le tagliatelle, il risotto o i funghi trifolati ed è ottimo nelle torte salate al formaggio e in tante preparazioni a base di patate come puré, gratin e vellutate. Regala una marcia in più a tartine e crostoni (soprattutto con prosciutto crudo, mortadella e formaggio), alle uova all'occhio di bue o strapazzate e alla carne (filetto e scaloppine), sulla quale va grattato a scaglie magari insieme a qualche fiocco di parmigiano. Il burro al tartufo si trova già pronto nelle gastronomie oppure si può prepararlo a casa: mantecate 250 g di burro morbido con 50 g (o più) di tartufo grattugiato. Disponete la crema in un contenitore foderato con stagnola, mettete in freezer a rapprendere per 2 ore e quindi conservate in frigo (fino alla data di scadenza del burro). Potete anche distribuirlo nella vaschetta dei ghiaccioli e tenere le mini dosi in freezer pronte all'uso.

Un insolito plateau dei formaggi

Ecco un'idea originale per vestire a festa l'assetta dei formaggi. Che si presenta in verticale, sotto forma di alberello, ottimo anche come centrotavola. Per realizzarlo utilizzate un cono di polistirolo (nei colorifici), avvolgetelo con carta stagnola e appoggiatelo su un piatto o un'alzatina. A questo punto preparate tanti cubetti di formaggio e pezzetti di frutta e ancorateli al cono con uno stecchino. Disponete qua e là dei ciuffetti di rosmarino per enfatizzare l'effetto abete. Tra gli ingredienti più indicati, bocconcini di mozzarella, emmentaler, provolone, scamorza, fontina, bitto, asiago, cheddar e gorgonzola piccante. E poi pomodorini, chicchi d'uva di vari colori, tocchetti di pera o ananas, pezzetti di mostarda e albicocche disidratate.





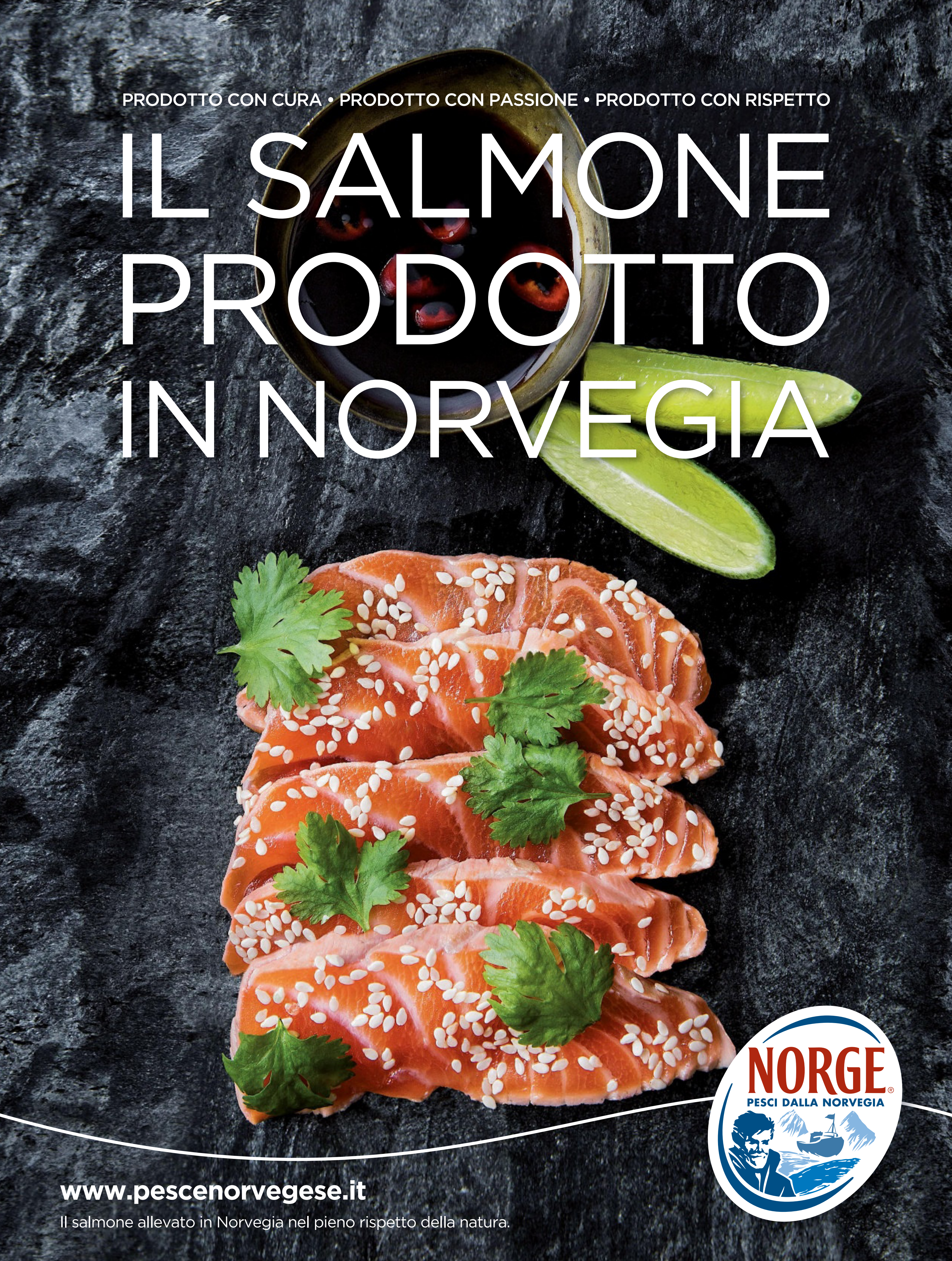
Cotechino mon amour

Anche un cibo rustico come il cotechino può diventare raffinato con una presentazione d'effetto. Per esempio potete servirlo su nidi patate duchessa, sulle tartine di polenta oppure "in scatola". **Nidi di patate duchessa**. Preparate un puré con 500 g di patate e 30 g di burro e fatelo asciugare a fuoco medio incorporando 1 uovo e 1 tuorlo. Disponetelo in una tasca da pasticciere con bocchetta larga zigrinata e disegnate degli anelli di puré su una teglia foderata con carta da forno. Fate dorare i nidi in forno a 180° per 10 minuti e poi serviteli con sopra le fette di cotechino. **Tartine di polenta.** Preparate la polenta, stendetela a uno spessore 1,5 cm e lasciatela raffreddare. Tagliatela a quadretti e copriteli con un po' di lenticchie e il cotechino a fette o a cubotti. **Cotechino in scatola**. Tagliate un pane in cassetta a metà orizzontalmente e scavate le due parti in modo che possano contenere il cotechino. Spalmate abbondantemente il cotechino spellato con una miscela di senape e miele, chiudetelo nella scatola di pane e infornate a 200° per 10 minuti. Tagliatelo a fette direttamente in tavola, l'effetto sorpresa è assicurato.

Insoliti croccanti fai da te

Arachidi, pistacchi, sesamo, noci (anche di Macadamia, Pecan o del Brasile), anarcardi, pinoli... Tutta la frutta secca può essere utilizzata per preparare il croccante, con risultati sfiziosi e originali. Scegliete la vostra preferita e tostatela leggermente in una padella. In un pentolino a fondo pesante, disponete 2 cucchiai di acqua, 1 cucchiaio di succo di limone e 200 g di zucchero. Mettetelo sul fuoco e, quando lo zucchero inizierà a caramellare, unite 300 g di frutta secca. Mescolate finché il caramello avrà un colore ambrato e versate il tutto su un foglio di carta da forno oliato. Coprite con un altro foglio di carta da forno oliato e passate il croccante con il matterello in modo da assottigliarlo. Prima che indurisca del tutto, tagliatelo a rettangoli. Insieme alla frutta secca potete unire anche un aroma come cannella, curry, curcuma, peperoncino, oppure zenzero candito o scorza di agrumi grattugiata. Mettete il croccante in scatole di latta foderate con carta da forno e conservate in luogo asciutto (non in frigo).




PRODOTTO CON CURA • PRODOTTO CON PASSIONE • PRODOTTO CON RISPETTO
IL SALMONE PRODOTTO IN NORVEGIA
NORGE
PESCI DALLA NORVEGIA
www.pescenorvegese.it
Il salmone allevato in Norvegia nel pieno rispetto della natura.



PRENOTA E REGALA I NUOVI CORSI DI CUCINA

Dopo la pausa natalizia riapre la Scuola di Sale&Pepe con tanti stuzzicanti corsi. Ripartiranno martedì 17 gennaio con la classica formula coinvolgente e "pratica" (con noi si cucina davvero) e molti nuovi titoli. Potrete scegliere tra corsi dedicati ai bambini e quelli a 4 mani, nei quali figlio e genitore si cimentano insieme nella preparazione di scenografiche leccornie. Intraprendenti teenagers e coppie gourmet troveranno temi golosi pensati proprio per loro, così come gli esperti che vogliono perfezionare la tecnica e portare in tavola piatti perfetti. Sempre sensibile alle nuove tendenze, la Scuola ha preparato un ricco calendario per il 2017 consultabile sul sito scuoladicucina.it. Non vi resta che scegliere cosa fa per voi. Oppure, per un dono di "gusto", regalare una gift card: dura 6 mesi e consente al destinatario di scegliere titolo e data del corso a piacere. Potete trovare le gift card nei Mondadori Store della Lombardia o acquistarle on line dal sito della Scuola di cucina.

Lezioni d'inverno

A GENNAIO NON C'È NIENTE DI MEGLIO CHE METTERSI AI FORNELLI IN COMPAGNIA, CON I MAESTRI CHEF E GLI ALTRI ALLIEVI E CON GLI ESPERTI NUTRIZIONISTI OSPITI DEL GRANDE WINTER VILLAGE

LA BUONA TAVOLA A 360°

Prevenzione e stili di vita sani, sono i protagonisti del Winter Village, il campo base della salute allestito nel pieno centro di Milano dal 18 al 22 gennaio nel piazzale di via Mario Pagano, dalle 10 alle 19. L'iniziativa promossa da Onda, l'Osservatorio nazionale sulla salute della donna, sarà gratuita e aperta a tutti. Offrirà momenti formativi e food experience per promuovere la cultura della corretta alimentazione e della prevenzione a partire dalla "buona tavola". Potrete avere informazioni sui corretti stili di vita e comprendere quanto è fondamentale fare prevenzione, anche attraverso un originale viaggio digitale alla scoperta del vostro corpo con la tecnologia della realtà aumentata. E all'interno del Winter Village troverete tanti esperti di società medico scientifiche per un consulto personalizzato, anche in campo alimentare (www.wintervillage.it).





La Scuola di Cucina di Sale&Pepe sarà presente al Winter Village con un'area dedicata al mangiar sano, sotto la supervisione del nostro Chef Matteo Scibillia. E dal 20 al 22 gennaio la Chef Eva Golia proporrà showcooking per mamme e bambini, mostrando come si preparano merende golosissime a base di ingredienti "buoni", come barrette di cioccolato, roselline di pasta fillo e mele e orsetti di frolla salata al formaggio.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

@ **Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it**
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina



Insieme a Capodanno

ORI, LUCINE, CRISTALLI. TANTI POSTI A SEDERE E UN MENU D'ECCELLENZA. PER UN GRAN FINALE DAI TONI CHIC DA DEDICARE AGLI AMICI DI SEMPRE

testo di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Luca Fregoso, styling di Deborah Piana Agostinetti. Si ringrazia per l'ospitalità la Malatesta Maison de Charme (località Montaiate, Pergola, PU)



Sulla tavola, piatti piani e frutta Alessi e Iittala, mini cocotte Alessi, posate Mepra, tovaglia e tovaglioli in lino Society, bicchieri RCR Cristalleria Italiana. Cestini centrotavola, alzata con campana in acciaio ottonato, vasi e brocche con finitura ottonata, centrotavola con manico in acciaio ottonato tutto Incipitlab, centrotavola rotondo gold Sambonet (design Gio Ponti). Indirizzi a pagina 6

Quello che si celebra, in fondo, non è l'anno che se ne va, e nemmeno quello che viene, ma il fatto di essere insieme a fare festa. A fare propositi da tradire subito dopo, mangiare cose buone, bere un po' troppo e volersi bene. Poche occasioni sono più fortunate. E una volta ogni tanto è bello onorarle cucinando meraviglie per le very important person della nostra vita. Con tanto di tovaglia di lino bianco, candele e tutto ciò luccica con eleganza. Se è questo il dono che vorreste fare, il menu che segue vi condurrà a riuscirci.

> segue a pag. 20



FASOLARI E LENTICCHIE ALLO ZENZERO

Mettete a bagno in acqua fredda 200 g di lenticchie nere per 3-4 ore, poi sgocciolatele e lessatele in acqua bollente con 1 foglia di alloro. Scolatele al dente. Tritate 2 scalogni, un pezzetto di scorza di arancia e 1 cm di radice di zenzero fresco. Fate appassire il tutto in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale a fiamma dolce. Lavate i fasolari, metteteli in un tegame e fateli aprire a fuoco medio con il coperchio. Staccateli dalle conchiglie (tenetele da parte) e batteteli su un tagliere con un pestacarne. Tagliateli a pezzettini e saltateli per qualche istante insieme alle lenticchie nella padella con gli scalogni. Distribuite il tutto nelle conchiglie e servite.
Per 8 persone

Piatto da portata Seletti collezione Machine. Nella pagina a fianco, foto sangria, vassoio e bicchieri Knlindustrie, piattini con maialini Tac RoRo Rosenthal, foto bisque; vassoio rotondo Knindustrie, mini cocotte Alessi (design Marcel Wanders), posate Mepra (linea Due Oro). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag 19*

Suona il campanello, sono arrivati, che la festa cominci! C'è un jazz morbido in sottofondo, coperto dalle voci garrule dei saluti, e c'è un cocktail di benvenuto sul tavolino. È una raffinata ma corroborante sangria invernale a base di moscato, limoncello e frutti bianchi. Perfetta per riscaldare dal freddo che c'è fuori, la si sorseggia chiacchierando, rigorosamente in giro per casa. Anche il primo antipasto può seguire lo stesso percorso, trattandosi in fondo di un finger food: un'insalata calda di fasolari serviti nelle loro conchiglie con lenticchie, zenzero e scorza d'arancia, il tutto legato in padella con uno stufatino di scalogni. Poi ci si accomoda a tavola (ricordate di segnare i posti se avete amici che "fanno scintille") perché arriva la bisque, che è liquida: una vellutata preparata con le teste e i carapaci dei gamberi e servita, tocco di grazia, con dei crostini al burro e cannella. Ha una funzione interlocutoria in attesa del primo piatto, ma ha la dignità di una ricercata main course. Verrà ricordata a lungo.

> *segue a pag. 22*

SANGRIA BIANCA DI MELE E PERE
Spremete il succo di 1 limone e raccoglietelo in una brocca capiente con 2 cucchiai di zucchero di canna, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere e 100 ml di limoncello. Agitate un po' la brocca per sciogliere lo zucchero. Unite 2 mele e 2 pere a fettine sottili e lasciate riposare mezz'ora. Versate nella brocca 750 ml di Moscato d'Asti e 450 ml di acqua ben fredda e servite. Per 8 persone





Bisque di gamberi con crostini alla cannella, pag.26

"Casualmente" vi siete dimenticati di attaccare l'ultimo decoro, il più importante. Chiedete agli amici di farlo, in un piccolo rito beneaugurale





CARCIOFI BRASATI ALLA PAPRICA
Pulite 8 carciofi (o più, a piacere), tagliateli a metà nel senso della lunghezza e metteteli a bagno in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone perché non anneriscano. In un tegame fate sciogliere 20 g di burro con 1/2 cucchiaino di paprica e rosolatevi i carciofi per qualche minuto. Bagnate con 200 ml di brodo caldo, aggiungete qualche rametto di timo e proseguite la cottura per 20 minuti. Regolate di sale e pepate. Per 8 persone



Suggestiva e di lunga percorrenza, la cena di fine anno è fatta anche di tanti momenti di disimpegno, che intervallano la serata e ne scandiscono il ritmo fino a mezzanotte. E oltre



Cannelloni di tacchino e zucca con vellutata alle noci
pag. 26

> segue da pag 20

Caldi e sfiziosi, i cannelloni seguono l'inclinazione gourmand del menu e stupiscono per gli insoliti accostamenti. Al posto del tradizionale ragù, il ripieno contempla infatti tacchino arrosto, zucca e besciamella di noci. Lo si assapora golosamente, distratti dai clacson che per strada si fanno insistenti, precursori dei botti di mezzanotte. In casa intanto si brinda, si assaggiano i carciofi alla paprica, stuzzicanti che uno tira l'altro, si aspetta il secondo piatto. Che fa a il suo ingresso un trionfo di colori: sua maestà il petto d'anatra è cotto in padella in un sugo carminio di Porto e succo di melagrana ed è servito su una purea di broccoli con granella di pistacchi. Una soddisfazione dalle sfumature sgargianti che resta a lungo nel palato e negli occhi.

> segue a pag 24

Sottopiatto gold Sambonet, piatto Tac e piattino ovale Tac RoRo, entrambi Rosenthal, forchetta Bitossi.
Nella pagina a fianco, foto carciofi, ciotola Muselet in ceramica con manico in acciaio ottonato Incipitlab. Foto cannelloni, pirofila per servire Baci Milano, tovagliolo in lino bianco Society.
Indirizzi a pagina 6



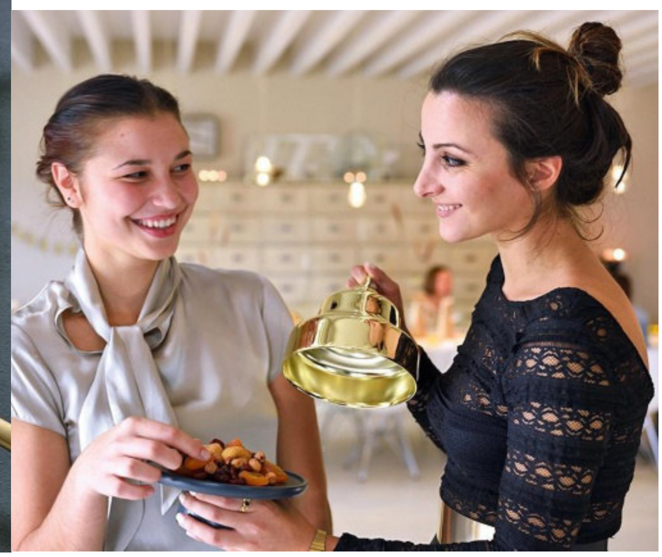
Petto d'anatra alla melagrana, pag. 26



Piatto in metallo bianco Alessi, cucchiaini Mepra (linea Due Oro). Foto a destra, alzata con campana Incipitlab. Foto sotto piattini da dessert Alessi, Bicchieri RCR Cristalleria Italiana, stelline decorative Maisons du Monde. Indirizzi a pagina 6

Sablé con camembert fondente e frutta secca, pag. 26

BERE GIUSTO
Accostiamo alla prima parte del menu un vino della Borgogna a base di Chardonnay, un Meursault, bianco elegante, duttile nel rapporto con il cibo: si dimostra infatti energico e profondo sulla bisque e sui cannelloni, ma anche ampio e spesso sui frutti di mare speziati e sul formaggio. Sull'anatra è vincente un consistente e sapido Teroldego Rotaliano. L'Asti Spumante è infine perfetto con la millefoglie di cui riprende il tratto esotico.



Bianco, argento e oro. I tre colori di festa per eccellenza. Insieme, senza altre aggiunte, regalano alla mise en palce un'eleganza rara

> segue da pag 22

Non è ancora mezzanotte ma si sente già qualche botto. Il richiamo è irresistibile e il rituale sempre lo stesso. Si va alla finestra e si cercano i fuochi. Si vedono, sì, ma in un angolo. E si finisce per accalcarsi tutti contro uno stipite con i colli tesi. Ma la tavola chiama, ci si torna a sedere, c'è il formaggio. Non il classico tagliere con le marmellate, bensì un magistrale camembert fatto fondere in forno: sotto ci sono i biscotti salati di pasta sablé, sopra una corona di frutta disidratata legata con il miele. Trovare qualcosa di più goloso è difficile, ma non impossibile, come dimostra il dessert. Una millefoglie farcita con una divina crema mousseline al burro profumata al frutto della passione. Bello servirla prima di mezzanotte con sopra le stelline, ognuno ne prende una ed esprime un desiderio. Poi l'anno nuovo irrompe rumorosamente. Tre, due, uno... Si stappa, si alzano le voci, la musica cambia, magari ora è un rock. Buon anno!



Millefoglie con crema mousseline al frutto della passione, pag. 26


Buitoni
Scopri il piacere
delle novità
Senza Glutine
L'IMMAGINE HA IL SOLO SCOPO DI PRESENTARE IL PRODOTTO
Il menú di pizze surgelate Senza Glutine Buitoni®
si arricchisce di nuove gustose ricette.
PROVALE TUTTE, TI STUPIRANNO!
Buitoni
4 Formaggi
4 FORMAGGI
Buitoni
Margherita
MARGHERITA
Buitoni
Prosciutto
PROSCIUTTO
EROGABILI DAL SISTEMA SANITARIO NAZIONALE
Scopri tutte le ricette
su Buitoni.it
Buitoni
L'ABITUDINE DI CAMBIARE

BISQUE DI GAMBERI CON CROSTINI ALLA CANNELLA

PER 8 PERSONE
500 g di gusci e teste di gambero (prenotateli dal pescivendolo oppure ricavateli da 800 g di gamberi che riserverete a un'altra preparazione) - 100 g di farina - 4 fette di pancarré - 1/2 dl di concentrato di pomodoro - 130 g di burro - 2 cucchiai di panna - 1 cipolla - un mazzetto di prezzemolo - un ciuffo di dragoncello - 1 bicchiere di vino bianco - 1/2 cucchiaino di cannella - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate la cipolla e soffriggetela in una casseruola con un filo di olio. Unite i gusci e le teste di gambero e tostateli per 3 minuti. Aggiungete un po' di prezzemolo e sfumate con il vino. Unite il concentrato, qualche foglia di dragoncello e 2 litri di acqua calda. Salate e fate sobbollire per 1 ora coperto.
● **2** Passate il tutto al setaccio raccogliendo il liquido. Fate sciogliere nella casseruola 100 g di burro, aggiungete la farina e tostatela mescolando per creare una cremina. Unite il liquido filtrato (la bisque) poco alla volta e fate addensare a fiamma dolcissima per 10 minuti mescolando.
● **3** Schiacciate le fette di pancarré con il matterello e tagliatele a bastoncini. Tostateli in padella con il burro rimasto, un pizzico di sale e la cannella. Distribuite la bisque in 8 ciotole e completate con qualche goccia di panna, dragoncello, pepe e i crostini.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora e 1/2 ● 330 cal/porzione

CANNELLONI DI TACCHINO E ZUCCA CON VELLUTATA ALLE NOCI

PER 8 PERSONE
300 g di arrosto di tacchino - 250 g di sfoglia fresca per lasagne - 300 g di zucca pulita - 100 g di gherigli di noce - 150 g di ricotta - 60 g di parmigiano reggiano grattugiato - 80 g di burro - 600 ml di latte - 50 g di farina - 1 cipolla - 1 ciuffo di salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scottate le noci in acqua bollente per qualche istante, sgocciolatele e frullatele con il latte. Fate sciogliere 50 g di burro in una casseruola, tostatevi la farina mescolando fino al crearsi di una cremina, quindi incorporate il latte con le noci. Salate, pepate e fate addensare a fiamma dolce per 10 minuti. Coprite a contatto con un disco di carta da forno e tenete da parte.
● **2** Tritate la cipolla con un po' di salvia e soffriggetela con un filo di olio e un pizzico di sale. Aggiungete la zucca a dadini piccolissimi e rosolatela per 10 minuti. Unite il tacchino tritato e mescolate per qualche istante. Amalgamate il tutto con la ricotta e metà della vellutata alle noci.
● **3** Scottate le sfoglie di pasta in acqua bollente salata, allineatele su un piano, distribuitevi sopra il ripieno e arrotolatele. Ungete una pirofila con il burro rimasto, sistematevi i cannelloni, cospargeteli con la vellutata rimasta e il parmigiano e gratinateli in forno a 190° per 25 minuti.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 55 minuti ● 450 cal/porzione

PETTO D'ANATRA ALLA MELAGRANA

PER 8 PERSONE
600 g di petto d'anatra - 800 g di broccoli - 1 melagrana - 1 bicchierino di Porto - 50 g di granella di pistacchi - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate i broccoli in acqua salata, sgocciolateli al dente e raffreddateli in acqua e ghiaccio (per mantenerli verde brillante). Frullateli con un filo di olio, pepe e poca acqua (per ottenere un composto cremoso). Scaldate la purea in una padella.
● **2** Praticate 3-4 tagli sulla pelle del petto d'anatra e scottatelo in una padella sul lato della pelle per 3 minuti con il rosmarino. Eliminate il grasso sciolto e scottate la carne sull'altro lato per 3-4 minuti. Salate e sfumate con il Porto. Unite il succo di mezza melagrana (spremetela con lo spremiagrumi) e fate insaporire per 2 minuti: togliete dal fuoco e lasciate riposare coperto per 2 minuti.
● **3** Distribuite nei piatti la purea di broccoli, sistematevi sopra la carne a fettine con il suo sugo e rifinite con i pistacchi e i chicchi della melagrana rimasta.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 270 cal/porzione

SABLÉ CON CAMEMBERT FONDENTE E FRUTTA SECCA

PER 8 PERSONE
1 camembert di 350 g - 60 g di emmentaler - 100 g di farina - 2 cucchiai di miele - 40 g di frutta disidratata (fichi secchi, albicocche, alchechengi, cranberries) - 20 g di nocciole - 10 g di pinoli - 50 g di burro - sale - pepe

● **1** Raccogliete nel mixer la farina con il burro a pezzettini, l'emmentaler, sale e pepe: azionate l'apparecchio finché inizierà a formarsi una palla. Lavoratela a mano, avvolgetela con la pellicola e mettetela in frigo per mezz'ora.
● **2** Stendete la pasta a 1/2 cm di spessore formando un disco. Tagliatelo a spicchi, trasferitelo su una placca foderata con carta da forno e cuocetelo in forno caldo a 180° per 10-12 minuti. Disponete gli spicchi a cerchio su un piatto che possa andare in forno.
● **3** Tagliate fichi e albicocche a pezzettini, mescolateli con il resto della frutta secca e disidratata e poi con il miele. Sistemate il camembert sul cerchio di biscotti, coprite con la frutta e scaldate forno per 10 minuti.

FACILE ● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 300 cal/porzione

MILLEFOGLIE CON CREMA MOUSSELINE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

PER 16 PERSONE
4 rotoli di pasta sfoglia rettangolare - 800 ml di latte - 160 ml di panna - 100 g di amido di mais - 300 g di zucchero - 16 tuorli - 4 frutti della passione - 100 g di cocco disidratato - 250 g di burro - 4 cucchiai di zucchero a velo - 1 bustina di vaniglina

● **1** Srotolate un rotolo di sfoglia e sistematelo su una placca con la sua carta rivolta verso il basso. Cospargetelo con un cucchiaio di zucchero a velo, proteggetelo con un altro foglio di carta da forno e coprite il tutto con un'altra placca. Cuocete in forno caldo a 190° per 15 minuti circa, finché la pasta sarà dorata. Cuocete nello stesso modo le sfoglie rimaste.
● **2** Lavorate i tuorli con 100 g di zucchero, l'amido di mais e 100 ml di latte. Scaldate il latte rimasto con lo zucchero restante e la vaniglina. Versate il latte caldo sul composto di tuorli e, continuando a mescolare, fate addensare sulla fiamma dolcissima. Mettete il contenitore a bagnomaria in acqua fredda e fate raffreddare la crema continuando a mescolare. Passate al colino la polpa dei frutti della passione e unitela alla crema.
● **3** Lavorate il burro con le fruste elettriche, incorporatelo alla crema e continuate a montare fino a ottenere una crema setosa e soffice. Spalmate le sfoglie con la crema e sovrapponetele. Tenete la millefoglie in frigorifero fino al momento di servire e poi cospargetela il cocco.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora ● 370 cal/porzione

Buitoni

Scopri il piacere delle novità Senza Glutine



L'IMMAGINE HA IL SOLO SCOPO DI PRESENTARE IL PRODOTTO

Da oggi insieme alla Sfoglia Rotonda trovi nel banco frigo anche la nuova Brisée senza Glutine



SENZA GLUTINE

NATURALMENTE PRIVE DI LATTOSIO

FRIABILI, CROCCANTI E CON TUTTO IL GUSTO DI SEMPRE. DA OGGI ANCHE **SENZA GLUTINE**. **PROVALE!**

LE PUOI TROVARE NEL BANCO FRIGO DEI MIGLIORI SUPERMERCATI

Buitoni

L'ABITUDINE DI CAMBIARE

Scopri tutte le ricette su **Buitoni.it**


Campagna finanziata con il supporto dell'Unione Europea e Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC)
ENJOY IT'S FROM EUROPE
Ora di punta in Galles
Qui il tempo scorre così: al ritmo delle stagioni, senza fretta, fra nuove conoscenze e antichi saperi.
Nati e allevati su pascoli estesi e incontaminati, gli agnelli gallesi offrono carni genuine, dal sapore autentico. Garantisce il marchio IGP.
Per ricette, informazioni e notizie visitate www.agnellogallese.eu
È tempo di qualità
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
WELSH LAMB
CIG OEN CYMRU
Ci trovate anche su facebook.com/agnelloemanzogallese twitter.com/welshlambbeef

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

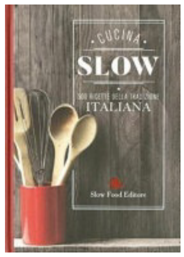
Allo chef Matt Wilkinson le verdure piacciono molto: quasi tutte, e in questo volume ne celebra 24 (perfino quella che odia, sfidando il lettore, per gioco, a indovinare qual è) con storia e consigli per sceglierle e coltivarle. Qui non si parla di verdurine lessate, però, né di culinaria vegetariana (tanti i piatti con carne, uova e pesce), ma di cucina dove grandi protagoniste sono proprio loro. Ben 80 ricette, raffinate e gustose, costruite intorno agli ortaggi, e completate se è il caso con proteine o carboidrati. Perché le verdure, si sa, sono buonissime e fanno benissimo.

LE VERDURE PREFERITE DI MR. WILKINSON **Guido Tommasi Ed., a 28 €**



“Costruisco (ogni) piatto intorno alle verdure di stagione, perché sono più economiche, facili da reperire e soprattutto hanno il sapore migliore...”

l’autore, dall’introduzione al libro



CUCINA SLOW

Slow Food Editore, a 29 €

Cinquecento ricette di tradizione per mangiare ogni giorno secondo la filosogia slow, in modo ‘’buono, pulito e giusto”. Un ricettario ricco di approfondimenti e consigli, con piatti per tutte le occasioni, dal pranzo veloce al menu delle feste. Ricette semplici o elaborate, tutte sostenibili per il pianeta, per le nostre tasche e per la salute.

PER CHI VIAGGIA TRA I FORNELLI

Istanbul - Ricette di culto, a 29,90 € e Cucina Indiana, a 30 €, entrambi Guido Tommasi Ed. Mamushka, Gribaudo Editore, a 24,90 €

Ricette e segreti dell’antica Costantinopoli sono racchiusi nel primo volume: una cucina varia come un mosaico, generosa e festosa come la Perla del Bosforo. Pensato per chi a tavola si sente un maraja, il secondo libro offre tante ricette fedeli alla tradizione indiana, studiate per chi ama la cucina indiana ma ha poco tempo (o vuole cucinare senza stress). Esotiche anche le ricette del terzo volume, originarie delle terre che vanno dal Mar Nero fino all’Azerbaijan, passando dall’Armenia: dalla polenta moldava al pollo al barbecue con kefir, 100 ricette da provare...





STORIE DI VINO ITALIANO

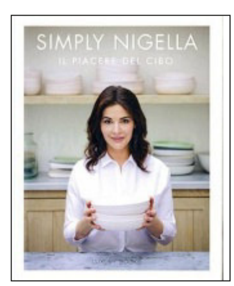
“Il grande viaggio nel vino italiano”, a 29,90 € e “Slow Wine Guida 2017”, a 24 €, entrambi Slow Food Editore

Racconti inediti di personaggi, cantine, vini, perfino interi territori: il I° volume disegna la penisola attraverso le bottiglie e le ricette che le accompagnano. La Guida Slow Wine del 2017 elenca la qualità dei vini e dove trovare i produttori da scoprire. Sono quasi 2.000 le cantine recensite e 24.000 i vini degustati, e non è tutto. In più, ci sono i 100 migliori locali dove bere slow.

SIMPLY

di Nigella Lawson, Luxury Books, a 35 €

Il cibo sano è in: la regina del food porn, Nigella Lawson, lancia questo messaggio con il suo ultimo libro - Simply, semplicemente. Niente dieta ma piatti realizzati con cotture e ingredienti sani, perché il cibo dev’essere sempre un piacere, prepararlo come mangiarlo. Queste 125 ricette parlano di comfort food e della cucina di tutti i giorni, che Nigella rende semplice e golosa insieme.



Carpacci chic



Agrumi e caciocavallo con pistacchi e cipolle rosse, pag. 35

NON SOLO CARNE E PESCE, MA ANCHE FRUTTA E FORMAGGIO: ABBINAMENTI SFIZIOSI PER IL MENU DI CAPODANNO

a cura di Monica Pilotto, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefania Aledi



Gamberi con mango, cavolo rosso e menta,

pag. 35

Piatto ottagonale Rosenthal Studio-Line, vassoio Soggetti Milano. Nella pagina a sinistra: piatto Rosenthal, tovaglia Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6



Ananas con melagrana, ravanelli ed erborinati, pag.35

Piatto L'Abitare, tessuto Agena; nalle pagina a destra, piatto Rosenthal, tovagliolo Stamperia Bertozzi, vassoio Soggetti Milano. Indirizzi a pagina 6



Lonzino con carote, briciole di cavolfiore e rafano, pag. 35



Melone bianco e uova di salmone su pesci affumicati, pag. 35

Piatto Rosenthal, tovaglia Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6

AGRUMI E CACIOCAVALLO CON PISTACCHI E CIPOLLE ROSSE

PER 4 PERSONE
2 pompelmi rosa - 4 arance - 500 g di cipolle rosse - 80 g di zucchero di canna - 1 chiodo di garofano - 200 g di caciocavallo - 4 fette di pane in cassetta - 20 g di pistacchi sgusciati - germogli di senape - olio extravergine d'oliva

● **1** Sbucciate le cipolle, tagliatele a fettine sottili e trasferitele in una casseruola con lo zucchero e il chiodo di garofano; unite il succo filtrato di 2 arance e cuocete con il coperchio a fiamma bassissima per circa 30 minuti; eliminate il chiodo di garofano e lasciatele raffreddare.
● **2** Tagliate a dadini il pane, conditeli con 4 cucchiai di olio e tostateli in forno già caldo a 200° finché saranno dorati; pelate al vivo i pompelmi e le arance rimaste, tagliateli a forma di cubo, poi a fettine, quindi disponetele alternate nei piatti. Unite il caciocavallo tagliato a fettine sottilissime e arrotolato, la composta di cipolle, i pistacchi tagliati a lamelle sottili e i germogli di senape.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 495 cal/porzione

GAMBERI CON MANGO, CAVOLO ROSSO E MENTA

PER 4 PERSONE
1 mango -16 gamberi adatti al consumo a crudo - 2 lime non trattati - 4 foglie di menta - 100 g di cavolo cappuccio rosso - 80 g di pane tipo francesino - olio extravergine di oliva - pepe - sale

● **1** Eliminate testa e carapace dei gamberi lasciando attaccata la codina, apriteli a libro dalla parte ventrale ed eliminate il filo intestinale; quindi poneteli uno alla volta tra due fogli di carta da forno e batteteli leggermente con un pestacarne fino a renderli sottili.
● **2** Grattugiate la scorza di un lime e ricavatene il succo; trasferite i gamberi in un piatto, conditeli con 2 cucchiai di olio, un cucchiaino di succo di lime e tutta la scorza grattugiata, un pizzico di sale e lasciateli marinare in frigo per 30 minuti. Tagliate il pane a fettine e tostatele leggermente in forno.
● **3** Lavate il cavolo cappuccio, asciugatelo, tagliatelo sottilissimo con una mandolina e disponetelo nei piatti; unite il mango sbucciato e tagliato a fettine sottilissime, i gamberi scolati dalla marinata e componete nel piatto accompagnando con il succo del lime rimasto emulsionato con 4 cucchiai di olio, sale e pepe e le foglioline di menta a striscioline.

MEDIA ● Preparazione 25 minuti ● Cottura nessuna ● 260 cal/porzione

ANANAS CON MELAGRANA, RAVANELLI ED ERBORINATI

PER 4 PERSONE
200 g di ananas pulito - 3 grosse melagrane - 6 ravanelli - 100 g di gorgonzola di capra - 100 g di stilton - 2 cucchiai di miele di acacia - 4 steli di erba cipollina - pepe nero in grani

● **1** Tagliate a metà le melagrane, prelevate un cucchiaio colmo di chicchi e teneteli da parte per il decoro, poi spremetele con uno spremiagrumi e raccogliete il succo in un pentolino.
● **2** Unite il miele, i grani di pepe e fate bollire per 5-6 minuti finché il liquido diventerà sciropposo; quindi filtratelo per eliminare il pepe e lasciatelo raffreddare.
● **3** Tagliate l'ananas a fettine sottilissime; mondate, lavate, tagliate i ravanelli al velo e immergeteli in acqua e ghiaccio perché si arriccino. Distribuite l'ananas nei piatti, unite il gorgonzola tagliato a fettine, lo stilton sbriciolato, i ravanelli, qualche stelo di erba cipollina e completate con la riduzione di succo di melagrane e i chicchi tenuti da parte.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 260 cal/porzione

LONZINO CON CAROTE, BRICIOLE DI CAVOLFIORE E RAFANO

PER 4 PERSONE
200 g di lonzino di maiale stagionato - 2 carote gialle, 2 viola, 2 rosse - 30 g di cimette di cavolo cimone - 2 dl di panna fresca - 1/2 limone - 3 cm di radice di rafano - 20 g di cranberries disidratati - 1/2 bicchierino di Cognac - sale

● **1** Mescolate la panna con un cucchiaio di succo di limone filtrato e trasferitela in frigorifero. Mettete a mollo i cranberries nel Cognac.
● **2** Pelate le carote, lavatele e tagliatele a fettine sottili di sbieco con la mandolina. Dividetele nei piatti, insaporitele con un pizzico di sale e unite il lonzino tagliato a fettine.
● **3** Distribuite la panna acida in 4 ciotoline; sbucciate il rafano, grattugiatelo con una grattugia a fori medi e disponetelo sulla panna. Scolate i cranberries, asciugateli e suddivideteli nei piatti; lavate e asciugate il cavolo cimone, poi grattugiatelo direttamente sulla preparazione. Servite siubito.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura nessuna ● 255 cal/porzione

MELONE BIANCO E UOVA DI SALMONE SU PESCI AFFUMICATI

PER 4 PERSONE
1/2 melone bianco - 300 g tra spese spada e tonno affumicati - 1 cucchiaio di salsa di soia - 1 arancia - 1 lime - qualche goccia di salsa Worcester - 20 g di uova di salmone - 1 cucchiaino di semi di sesamo nero - germogli di ravanello - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

● **1** Spremete l'arancia e il lime, filtratene il succo ed emulsionatelo con 4 cucchiai di olio, la salsa di soia, qualche goccia di salsa Worcester, il sale e una macinata di pepe.
● **2** Disponete i pesci affumicati in una teglia, irrorateli con la marinata e lasciateli riposare 15 minuti. Scolateli, distribuiteli nei piatti e raccogliete la marinata in una ciotolina.
● **3** Eliminatela buccia e semi dal mezzo melone, tagliatelo a metà e riducete la polpa a fettine sottili; arrotolatele e disponetele sui pesci, completate con le uova di salmone, i germogli e i semi di sesamo. Condite con la marinata rimasta e servite.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura nessuna ● 200 cal/porzione







L'aragosta con stile

E ANCHE ASTICE, OSTRICHE, GRANCHI: GIOIE PER IL PALATO DA GUSTARE BEN ATTREZZATI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Daniela Falsitta, foto di Marco Azzoni

A meno che non abbiate la fortuna di festeggiare Capodanno su una spiaggia tropicale, vestiti solo di costume e pareo, dimenticate di usare le mani o aiutarvi con un martello. Una portata di coquillage non si improvvisa mai. Ci vogliono manualità e preparazione impeccabile; sono necessari tegami di nuova generazione per cotture uniformi, veloci e delicate, speciali forbici per tagliare i carapaci senza rovinarli e un'apparecchiatura ad hoc. Perché obbligare gli ospiti a una degustazione laboriosa, ponendoli alla mercé degli schizzi, potrebbe vanificare la preparazione del più sontuoso plateau royal.

> segue a pag. 38



- **1** Wok in ghisa vetrificata e smaltata grigio grafite, ideale per cotture brevi e senza grassi (Staub, 189 €).
- **2** Piatto in acciaio lucido per servire lumache con l'apposita molla per estrarle (Amalia di Alessi, piatto 45 € e molla 15 €).
- **3** Raviera per antipasti in ceramica a forma di conchiglia con decoro realizzato a mano (Wald, 17 €).
- **4** Fondina a forma di conchiglia per servire sauté di cozze o antipasto ai frutti di mare (Virginia Casa, 18 €).
- **5** Posate per il pesce in acciaio (Living di Sambonet, 49 € a coppia).
- **6** Padella Accademia Lagofusion, provvista di fondo in acciaio dentellato aderente all'alluminio a vista. I due strati del fondo, uniti ai 3 del corpo (acciaio, alluminio, acciaio) assicurano una temperatura costante. Consigliata per aprire e scottare granchi e coquillage (Lagostina, 145 €).
- **7** Coppetta in lega argentata e cristallo per valorizzare il cocktail di gamberi (Zanetto, 123 €).

Indirizzi a pagina 6



● **1** Pinza indispensabile per aprire carapace e chele di aragoste e forbice per gamberi con lame ricurve e seghettate antiscivolo (Tescoma, 9,90 e 5,90 €). ● **2** Padella in rame stagnato per cotture a bassa temperatura di crostacei o per flambare i gamberi. Manico acciaio e legno massiccio (Aloha di Zanetto, 213 €). ● **3** Pinza per ricci in acciaio inox (Paderno, 19 €). ● **4** Pinza per aragosta in acciaio satinato (Paderno, 31,50 €). ● **5** Raviera bianca per antipasti (White Elements di Royal Copenhagen, 43 €). ● **6** Piatto da portata ovale in porcellana (Blue Elements di Royal Copenhagen, 199 €). ● **7** Coltello con punta retrattile per aprire le ostriche (O Knife di Novac, 88 €). ● **8** Coltello per granchi e aragoste (Global, 34 €). ● **9** Forchettine per ostriche e crostacei (Colombina di Alessi, 8 e 9 €). ● **10** Pinza per rompere i crostacei in modo pulito e sicuro (Caretta di Drosselmayer, 52 € con due forchettine incluse).● **11** Apriostriche con manico salva dita (Paderno 10.50 €).
Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 37

Se il menu prevede succosi granchi, granseole e aragoste, portateli in tavola insieme a una o più pinze schiacciachele (il modello classico è un parente prossimo dello schiaccianoci, ma esistono anche evoluzioni più pratiche e moderne) così da rompere il carapace senza che si danneggi la polpa. Ogni commensale sarà a suo agio se disporrà anche della speciale forchettina lunga e sottile, meglio se provvista di un'estremità con spatolina, con cui infilzare la polpa nascosta nelle chele. Il vassoio serve ostriche? Procuratevi lame corte, resistenti e infallibili per aprire le valve con decisione e un guanto robusto per non farvi male. Infine non lasciate al caso la scelta dei piatti, che nel caso di lumachine e capesante dovranno essere suddivisi in scomparti e distribuite una ciotolina a testa piena con l'acqua acidulata in cui sciacquarsi le dita.


CHRISTMAS IS SHARING
Partecipa al concorso CHRISTMAS IS SHARING,
condividi la foto della tua tavola Guzzini,
puoi vincere un fantastico viaggio
e 300 euro di shopping Guzzini.
Scopri il regolamento
e i dettagli del concorso sul sito
natale2016.fratelliguzzini.com
SCATTA
E VINCI
guzzini
MADE IN ITALY SINCE 1912
Concorso valido dal 27/11/2016 al 08/01/2017 - Montepremi: € 1.999,50
www.fratelliguzzini.com
ADV Komma

Lambrusco e zampone



AVVOLGENTE, MORBIDA INTRIGANTE... UN'ACCOPPIATA DA PROVARE IN TUTTE LE SUE VARIANTI. RICCA DI GUSTO E SFUMATURE INATTESE CHE EMERGONO DALL'INVERNO PADANO

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Patrizia Cantoni, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Il vino fresco, vivace e allegro per eccellenza e il capolavoro dell'arte conserviera a base di carne di maiale macinata tornano a tentarci ogni anno col freddo, le feste e la tradizione della tavola rituale, abbondante e "grassa". Lambrusco e zampone formano un abbinamento intramontabile, ricordando però che l'insaccato può essere diverso a seconda delle zone e delle tradizioni: cotechino, salama da sugo, borsotto e tricorno, detto anche cappello del prete. Questi cibi e questo vino, meravigliosamente ricchi di storia, sono da sempre destinati a un perfetto incontro d'amore. Le virtù digestive e sgrassanti dell'effervescente Lambrusco sono ideali per bilanciare e armonizzare la morbidezza aromatica dei salumi da cuocere. Un matrimonio che esalta i sapori densi, avvolgenti e sensuali prodotti dalla geniale arte di conservare il macinato di maiale nei suoi stessi budelli.

Questa lavorazione ha origini millenarie (se ne trova traccia già nelle decorazioni di un'antica tomba egizia) e ha poi trovato in territorio padano un terreno fertilissimo. Per la data di nascita dello zampone, dalla forma inconfondibile che gli ha dato il nome, bisogna arrivare all'assedio condotto da papa Giulio II al castello di Mirandola, nel 1511; in quell'occasione gli abitanti locali furono costretti a sacrificare molti maiali e qualcuno pensò di macinare e conservare quel bendidio stivandolo nei piedi del porco. Il risultato fu chiamato dapprima zampetto e poi zampone. Ma cosa c'è dentro quei salsicciotti che, anche per ragioni di campanile, assumono varie forme, ma celebrano tutti le parti povere del maiale? Cotenna innanzitutto, da dove viene il nome cotechino, poi carni della spalla e del guanciale, lardo, e aromi vari secondo le zone di produzione. Qualunque sia la loro origine e il loro formato, questi insaccati devono essere ammollati prima della cottura, bucati in due o tre punti, quindi avvolti in un panno chiuso lateralmente per scongiurare la funesta rottura e la fuoriuscita dell'impasto. Fuoco dolcissimo e lunghissima bollitura. Poi, sul piatto trionfale, la compagnia di lenticchie, polenta, verze, carote, purè…

Le varianti in cucina sono moltissime e i modenesi, che non si accontentano facilmente, hanno una ricetta in più, il cotechino in galera: lo spellano, lo arrotolano con carne di vitello e prosciutto; poi lo cuociono con il brodo e, naturalmente, il Lambrusco.



Posate Mepra, piatto Villeroy&Boch, tessuto Silva. **Indirizzi a pagina 6**



Tartufini di mortadella di fegato con tartufo nero e limone, pag. 49

Piatto e bicchieri Iittala, piattini Serax, tovaglia e tovagliolo Marina C. Nell'altra pagina, piatti Serax, posate Mepra, tessuto Dedar. Indirizzi a pagina 6

FLAN DI TOPINAMBUR CON SALAME DA PENTOLA E AMARETTO

PER 4 PERSONE
1 salame da pentola da 600 g - 500 g di topinambur - 3 uova - 2 dl di panna fresca - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 20 g di mini amaretti - 2 cucchiaini di glassa di aceto balsamico - 1 limone - qualche foglia di misticanza - 20 g di burro - sale - pepe

● **1** Mettete il salame in una casseruola con acqua fredda e cuocetelo per 45 minuti da quando l'acqua inizia a bollire. Intanto, sbucciate i topinambur, lavateli, tagliateli a fettine sottili e metteteli in acqua acidulata con il succo di limone. Tenete da parte 8 fettine e lessate il resto dei topinambur in acqua salata per 5-6 minuti; poi scolateli e frullateli con un mixer a immersione. Lasciateli raffreddare e frullateli con le uova, la panna, sale, pepe e il parmigiano reggiano.
● **2** Imburrate 4 stampini da budino del diametro di 7 cm, disponete sul fondo un dischetto di carta da forno e una fetta di salame cotto dello spessore di 1 cm, versatevi il composto di topinambur e completate con una seconda fetta di salame.
● **3** Trasferite gli stampini in una teglia dai bordi alti, versatevi intorno acqua bollente fino a 2/3 dell'altezza, coprite la teglia con un foglio di stagnola e cuocete in forno a 180° per 35 minuti. Sformate i tortini, decorateli con le fettine di topinambur tenute da parte e completate con la misticanza, gli amaretti sbriciolati e la glassa di balsamico.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 875 cal/porz.



IL MIO LAMBRUSCO
CAMILLO DONATI

I Colli di Parma, più noti per il prosciutto crudo, ospitano un Lambrusco di rara forza ottenuto dalla sottovarietà Maestri. La profondità rubino viola del colore è la premessa alla frizzante relazione tra profumo e sapore, compendio ideale della salumeria cotta. Camillo Donati sottolinea la vocazione energica del "suo" Lambrusco attraverso l'agricoltura biodinamica e ce lo consegna pronto per la densità delle sfogliate farcite di pagina 45.

LAMBRUSCO REGGIANO
I QUERCIOLI
ERMETE MEDICI

Il Lambrusco Reggiano, nella cui produzione è possibile usare tutte le sottovarietà emiliane, incarna l'ideale del vino versatile e facile da bere: la versione frizzante secca, per formaggi non troppo stagionati, quella amabile con adatta a pan di Spagna ripieni di confettura di amarene. Ottenuto con i vitigni Marani e Salamino, "I Quercioli" offre il suo equilibrio alla complessa densità dei carciofi ripieni di pagina 49.

LAMBRUSCO
MANTOVANO
INCANTABISS

Il Lambrusco Mantovano è legato ai tortelli di zucca, in virtù del suo sapore amabile che accompagna la dolcezza del cibo in una reciprocità di contrasti e assonanze. La versione "Icantabiss" del Fondo Bozzole, ottenuta con la sottovarietà Ruberti, mostra le possibilità gastronomiche del rosso frizzante padano: avvolgente su paste ai formaggi erborinati, sapido e setoso sulla relazione tra topinambur e amaretto di pagina 43.



SOTTOBOSCO
CA' DE NOCI

Tra Modena e Reggio Emilia troviamo la rinomata sottovarietà Grasparossa, protagonista di un Lambrusco tannico e generoso, il più adatto ad accompagnare tigelle e gnocchi fritti. A volte, è ingentilito dal raro Lambrusco di Montericco, che dona acidità e leggerezza, come nel caso del "Sottobosco", vino concreto e aereo, sensibile alla pungenza del tartufo e deciso sulla grassezza radicale dei tartufini di mortadella di fegato di pagina 49.

MARC'AURELIO
CROCIZIA

Sull'Appennino parmigiano si trovano vigne oltre i 500 metri, anche all'interno di boschi. Tale contesto naturale ospita il Lambrusco Maestri, dal quale trapelano sottigliezze odorose e viva forza gustativa, caratteristiche adatte a rispettare i cappelletti in brodo e assecondare un risotto autunnale. La spuma rosea e fragrante del "Marc'Aurelio" incontra i tratti vegetali e dolci del flan di topinambur di pagina 43 non perde di vista l'untuosità delle sfogliate di pagina 49.

LAMBRUSCO
DI SORBARA RIMOSSO
CANTINA DELLA VOLTA

Il vigneto del Sorbara si distende sul suolo alluvionale del fiume Secchia: qui nasce un Lambrusco soave, capace di muoversi su diversi campi, dalla cucina del maiale fino a quella del pesce. La spuma agile, sapida e accogliente della versione "Rimosso" affronta con cautela la soffice tattilità della zucca e la sensazione croccante del tortino, prima di spendere il suo peculiare spunto amaricante che sulla grassezza del borsotto di pagina 47.

LAMBRUSCO
DI SORBARA RADICE
PALTRINIERI

Contraddistinto dal colore rubino chiaro con vivi riflessi arancio, il Sorbara è il Lambrusco per chi ama sensazioni fini, profumi appena pungenti e un sapore agile, pulito, da spendere sui salumi morbidi, dal sapore delicato e poco complesso. La fermentazione naturale in bottiglia dona alla versione "Radice" una leggiadra veracità, utile ad amministrare l'avvolgente e variegata ricchezza dell'insalata di zampone di pagina 48.

BOLLICINE, PROFUMO E BRIO

Vino gioioso per antonomasia, il Lambrusco deve il suo successo planetario alla facilità di beva e alla spiccata vocazione nell'accostarsi al cibo. La cucina del maiale di tradizione emiliana è il suo campo d'azione privilegiato, ciononostante sarete sorpresi nel misurare la fruttata morbidezza del Lambrusco sulle sensazioni piccanti della cucina orientale, oppure nel mettere in gioco la sua verve sulle ricette di carne tipiche del continente americano.
Alla pari di altri vini italiani, il Lambrusco ha vissuto una fase difficile durante la quale un fallimentare tentativo industriale di renderlo simile a una bibita ne aveva smarrito i riferimenti qualitativi. La crisi è stata superata grazie allo sforzo dei viticoltori che hanno ricominciato a produrre le versioni frizzanti naturali.
Il Lambrusco vive la sua fermentazione in maniera particolare, non la completa e va in letargo portando con sé ancora zuccheri da svolgere. In primavera, con la luna nuova di marzo, il vino va in bottiglia, dove potrà finalmente riprendere il suo cammino e diventare adulto: terrà con sé la spuma della nuova fermentazione e con essa una fragranza odorosa e gustativa che restituisce l'anima del vitigno.
Sotto il nome Lambrusco sono riunite diverse varietà e almeno dieci denominazioni: un vigneto di migliaia di ettari che si distende tra l'Emilia e la Lombardia. Nella grandissima parte dei casi, il Lambrusco si consuma nell'arco dei primi due anni dalla vendemmia; non mancano però delle versioni ferme che si affinano anche fino a sette anni di vita. Il sapore è in prevalenza secco poiché l'obiettivo della fermentazione è proprio non lasciare zucchero residuo; tuttavia non è raro trovare, soprattutto nel Reggiano e nel Mantovano, il Lambrusco amabile. Modena e Reggio Emilia sono le terre più importanti per varietà e quantità, seguite da Parma, Mantova e Cremona.
La presenza del perlage e il gusto agile rendono il Lambrusco adatto anche alla cucina di pesce di stampo mediterraneo, soprattutto se ci sono olive ed erbe aromatiche, inoltre il suo sapore, che può ricordare quello della terra, gli permette di sposare al meglio la cucina vegetariana e quella vegana, in particolare se ci sono legumi.

Sandro Sangiorgi



Sfogliate farcite con salame cotto e erbette,
pag. 49

Piatti Alessi, tessuto Dedar, posate Mepra, tovaglioli Marina C, bicchieri Iittala. Indirizzi a pagina 6



Carciofi ripieni con tricorno,
pag. 49

Piatto e bicchieri Villeroy&Boch, posate Mepra, tessuti Silva. Nell'altra pagina, posate Mepra, bicchiere Paola C, tessuto Jab. Indirizzi a pagina 6

TORTINI DI RISO CON PUREA DI ZUCCA E BORSOTTO

PER 4 PERSONE
150 g di riso Arborio - 1 borsotto da 400 g (salume tipico della pianura lombarda) - 300 g di polpa di zucca mondata - 2 scalogni - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 8 dl di brodo vegetale - 2 foglie di salvia - 2 rametti di prezzemolo - 40 g di burro - sale - pepe in grani

● **1** Sbucciate e tritate 1 scalogno, fatelo stufare in una casseruola con 10 g di burro e 1 mestolino di brodo vegetale fino a che diventa trasparente, unite il riso, tostatelo nel condimento per 1 minuto e portatelo a cottura unendo 6 dl di brodo vegetale bollente, poco alla volta. Spegnete, unite il parmigiano e 5 g di burro, mescolate, versate il risotto su un vassoio e fatelo raffreddare.
● **2** Tagliate la zucca a dadini e tritate lo scalogno rimasto. Sciogliete 10 g di burro in una casseruola, unite lo scalogno, la salvia e il brodo rimasto, coprite e cuocete la zucca per 7-8 minuti. Eliminate la salvia, frullate la zucca con un mixer a immersione fino a ottenere una purea, regolate di sale e tenetela in caldo. Eliminate la cotenna dal borsotto, tagliatelo a dadi, avvolgetelo in un foglio di stagnola scaldatelo a vapore per 10 minuti.
● **3** Nel frattempo, sciogliete il burro rimasto in una padella, formate 4 tortini compattando il riso in un coppapasta del diametro di 8 cm e cuoceteli su fiamma bassa per 5 minuti fino a che si è formata sul fondo una crosticina dorata. Girateli delicatamente e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Trasferiteli nei piatti, sormontateli con la purea di zucca e il borsotto; completate con 4-5 grani di pepe pestati e qualche fogliolina di prezzemolo e servite.
.

MEDIA ● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 1 ora e 10 minuti** ● **730 cal/porzione**





INSALATA CALDA DI ZAMPONE, PATATE DOLCI, LENTICCHIE E INDIVIA RICCIA

PER 8 PERSONE
1 zampone fresco da 1,2 kg - 1 cuore di sedano verde - 1 patata dolce arancione - 100 g di lenticchie di Castelluccio - 2 foglie di salvia - 4 foglie di indivia riccia - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaio di aceto di mele - sale - pepe

● **1** Bucherellate la cotenna dello zampone, avvolgete il salume in un canovaccio, trasferitelo in una pentola con acqua fredda, portate a ebollizione e cuocete a fiamma bassa per circa 3 ore. Intanto, sciacquate le lenticchie, trasferitele in una casseruola, copritele con abbondante acqua fredda, unite la salvia e lo spicchio d'aglio schiacciato e cuocetele per 40 minuti. Scolatele, eliminate aglio e salvia e tenetele in caldo in una ciotola.
● **2** Mentre le lenticchie cuociono, pelate la patata dolce, tagliatela a dadini e cuocetela in una padella con 3 cucchiai d'olio e 1 mestolino d'acqua per circa 10 minuti. Regolate di sale, pepate e unite alle lenticchie.
● **3** Aggiungete il sedano lavato e tagliato a dadini, le foglie di indivia lavate e spezzettate e condite con 1cucchiaio di aceto di mele emulsionato con 3 cucchiai d'olio e una presa di sale. Scolate lo zampone, eliminate la cotenna e affettatelo; suddividete l'insalata in 4 ciotole, completate con lo zampone e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 3 ora 50 minuti ● 550 cal/porzione

Ciotola Arform, bicchiere
e vassoio Paola C, posate Mepra,
tessuto Marina C.



TARTUFINI DI MORTADELLA DI FEGATO CON TARTUFO NERO E LIMONE

PER 4 PERSONE
300 g di mortadella di fegato - 1 limone non trattato - 1 scalogno - 30 g di tartufo nero - 20 g di pangrattato integrale - 200 g di pane brioscíato a fette - 1 cespo di insalata belga - 1 cespo di radicchio tardivo

● **1** Lavate il limone e grattugiatene la scorza con una grattugia a fori piccoli. Sbucciate lo scalogno, tritatelo molto finemente e fatelo stufare per 5 minuti in un pentolino con 3-4 cucchiai di acqua. Quando il liquido è evaporato spegnete, lasciate raffreddare e tenetelo da parte. Lavate e asciugate le insalate.
● **2** Pulite il tartufo strofinandolo con uno spazzolino o, se è sporco, sciacquatelo rapidamente sotto l'acqua corrente; grattugiatene i 2/3 con una grattugia a fori medi e tagliate il resto a fettine sottili. Tostate il pangrattato in un padellino antiaderente, senza condimento, mescolando in continuazione fino a quando inizia a imbiondire; lasciatelo raffreddare e mescolatelo con il tartufo grattugiato.
● **3** Private della pelle la mortadella di fegato e tritatela nel mixer con lo scalogno tenuto da parte e la scorza di limone grattugiata; formate tanti tartufini della grandezza di una piccola noce, passateli nel composto di tartufo e pangrattato e inserite una fettina di tartufo in ognuno. Eliminate la crosta dalle fette di pane briosciato, tagliatele a rettangoli e tostatele sotto il grill del forno. Lasciatele raffreddare, disponete su ognuna 2 pezzetti di foglia di radicchio oppure 1 foglia di belga tagliata a metà e un tartufino e servite con l'insalata rimasta a parte.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 5 minuti** ● **305 cal/porzione**



SFOGLIATE FARCITE CON SALAME COTTO ED ERBETTE

PER 4 PERSONE
2 rotoli di pasta sfoglia da 240 g - 80 g di pane in cassetta - 500 g di erbette - 400 g di salame cotto in 4 fette - 1 tuorlo - 1 spicchio d'aglio - 30 g di burro - noce moscata - sale - pepe

● **1** Mondate le erbette, tagliatele a striscioline, lavatele e cuocetele per 2 minuti con la sola acqua del lavaggio e una presa di sale o fino a quando sono appassite. Scolatele, lasciatele raffreddare e strizzatele.
● **2** In una padella, sciogliete il burro, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e, quando inizia a dorare, eliminatelo; aggiungete le erbette, un pizzico di pepe e un pizzico di noce moscata grattugiata, lasciatele insaporire per 2-3 minuti e spegnete.
● **3** Eliminate la crosta dalle fette di pane e tritatele nel mixer. Stendete i due rotoli di pasta sfoglia, ricavate da ognuno 4 dischi del diametro di 12 cm e bucherellateli. Al centro di 4 dischi distribuite ii pane tritato, poi disponete su ciascuno 1/4 delle erbette e 1 fetta di salame cotto.
● **4** Spennellate con un po' d'acqua i bordi della pasta rimasti liberi, coprite con i 4 dischi di sfoglia rimasti e spennellate la superficie con il tuorlo diluito con poca acqua. Decorate la superficie a piacere creando dei disegni con la parte non appuntita di uno stecco di legno; trasferite le sfogliate su una placca e cuocetele in forno a 180° per circa 20 minuti. Servitele calde.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **958 cal/porzione**



CARCIOFI RIPIENI CON TRICORNO

PER 4 PERSONE
8 carciofi - 1 tricorno fresco da 500 g - 50 g di mollica di pane fresco - 3 rametti di timo - 8 foglioline di alloro - 1 cipolla bionda - 1 limone - 1 cucchiaio di aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Bucherellate la cotenna del tricorno, avvolgete il salume in un canovaccio, trasferitelo in una pentola con acqua fredda, portate a ebollizione e cuocete a fiamma bassa per circa 2 ore. Intanto. mondate i carciofi, togliete le foglie esterne e, di queste ultime, tenete la parte tenera e mettetela in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone. Mettete a mollo i cuori in una ciotola con acqua e succo di limone.
● **2** Lessate i cuori di carciofo in acqua salata in ebollizione per 5 minuti, scolateli e fateli raffreddare. Sbucciate la cipolla, tritatela, traferitela in una padella con 3 cucchiai d'olio e le foglie di carciofo a striscioline; salate, coprite e cuocete per 5 minuti. Scolate il tricorno, eliminate la cotenna e sbriciolatelo. Tritate la mollica nel mixer, mescolatela con il tricorno, la cipolla cotta con le foglie di carciofo, le foglie di 2 rametti di timo e pepe.
● **3** Rivestite il bordo dei cuori di carciofo con un foglietto di carta da forno alto circa 10 cm fissato con un giro di spago da cucina; distribuite il composto preparato sui carciofi e compattatelo; trasferite tutto in una teglia con 3 cucchiai d'olio e 3 cucchiai d'acqua e cuocete in forno a 180° per 30 minuti. Sfornate, eliminate la carta da forno, decorate con il timo rimasto e l'alloro; completate con l'aceto balsamico emulsionato con 2 cucchiai d'olio sale e servite.

MEDIA ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **446 cal/porzione**



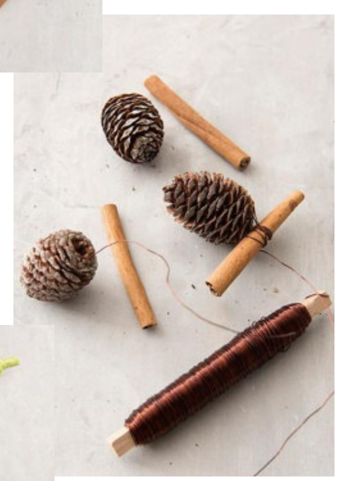
Fantasia dal bosco

CANDIDI FIORI COME FIOCCHI DI NEVE IN UN ABBRACCIO DI PICCOLE PIGNE

a cura di Silvia Bombelli
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni



1



2



3

PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 1 un vaso in terracotta di circa 12 cm di diametro - 1 spugna per fioristi - fil di ferro - 1 manciata di pigne - 3-4 rametti con le pigne - 2 ortensie bianche - 4 dalie bianche - 5-6 rami di criptomeria - 10 stecche di cannella di diverse lunghezze

● **1** Riempite d'acqua un lavello o una bacinella profonda, appoggiate la spugna in superficie e lasciatela affondare in modo che si impregni d'acqua. Sgocciolatela, appoggiatela su un tagliere, ritagliatela con un coppapasta in misura del vaso e inseritela al suo interno.
● **2** Fate passare il fil di ferro attorno alla base di alcune pigne e legatele ad alcune stecche di cannella corte. Lasciate i pezzi di fil di ferro attaccati alla cannella abbastanza lunghi per poterli poi infilare nella spugna.
● **3** Inserite al centro della spugna le 2 ortensie bianche, circondatele con le stecche di cannella più lunghe, con i rametti di pigne e con le pigne più grandi che avete legato alla cannella. Posizionate le dalie nelle parte anteriore della composizione e rifinitela riempiendo gli spazi vuoti con qualche ciuffo di criptomeria per creare una composizione armoniosa.

Preziosi tartufi

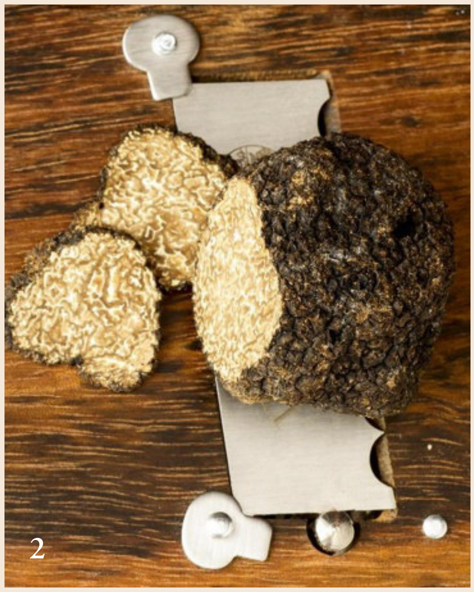
BASTANO POCHI GESTI PER PRESERVARNE L'INEGUAGLIABILE PROFUMO E DARE UN TOCCO DI MAGIA AI PIATTI

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, suggerimenti sui vini di Sandro Sangiorgi





1



2

BIANCHI E NERI

• **1** Tartufo bianco d'Alba (Tuber Magnatum Pico). Ha colore grigio-giallastro, consistenza carnosa, aspetto marmorizzato. L'odore è forte, piccante ma gradevole, con sentore di aglio e di formaggio. Si utilizza preferibilmente crudo, a lamelle o grattugiato.

• **2** Tartufo nero invernale (Tuber Melanosporum). All'esterno è di colore nero violaceo, all'interno presenta numerose venature biancastre. Ha un odore gradevole, sapore piccante, meno intenso di quello bianco. Ottimo anche cucinato.

PER PULIRLI SI FA COSI

• **1** Il tartufo non va pelato perché la corteccia è molto profumata. Spazzolatelo delicatamente con uno spazzolino a setole dure tenendolo sotto il filo dell'acqua corrente.

• **2** Con la punta di un coltellino eliminate i residui di terra incastrati tra le fessure della polpa.

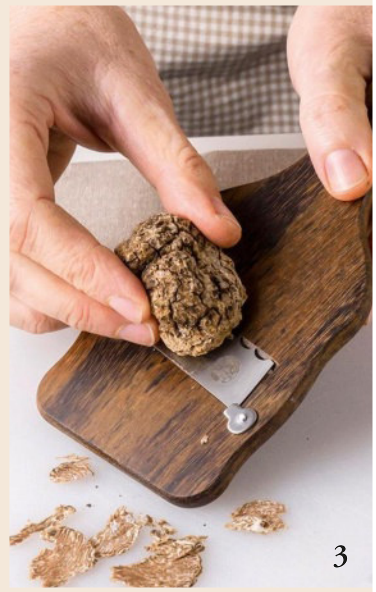
• **3** Tagliate il tartufo a lamelle solo al momento di utlizzarlo usando l'apposita mandolina affettatartufi.



1



2



3



1



2



3

3 MODI PER CONSERVARLI

• **1** Se volete mantenere i tartufi per 3-4 giorni avvolgeteli, separatamente, in carta da cucina e teneteli in frigo, cambiando ogni giorno la carta.

• **2** In alternativa chiudeteli in un vasetto pieno di riso.

• **3** Per una lunga conservazione metteteli in un sacchetto da freezer, praticate il sottovuoto con l'apposita macchinetta e riponeteli nel congelatore: si manterranno per 3 mesi.





RISOTTO ALLO CHAMPAGNE CON TARTUFO

● **1** Fate fondere in una casseruola una grossa noce di burro e tostatevi 300 g di riso Carnaroli; bagnatelo con un bicchiere di Champagne (potete sostituirlo con un ottimo spumante), aggiungendolo gradatamente e facendolo man mano sfumare.
● **2** Unite un mestolo di brodo bollente, lasciatelo evaporare e continuate la cottura, versando man mano altro brodo, fino a ottenere un risotto all'onda. Mantecatelo con una noce di burro e parmigiano grattugiato, trasferitelo nei piatti e arricchite ogni porzione con lamelle di tartufo.

BAULETTI AL TARTUFO NERO

● **1** Scottate in acqua bollente salata 6 foglie di verza, eliminate le coste centrali e tritatene 2. Rosolate il trito di verza in olio e aglio, mettetelo in una terrina e mescolatevi una manciata di mollica di pane raffermo bagnata nel latte e sminuzzata, 50 g di pecorino fresco a scaglie, 1 cucchiaio di pinoli, 1 uovo e 1 cucchiaino di tartufo nero tritato.
● **2** Farcite con il composto le foglie tenute da parte, legatele, rosolate gli involtini con un filo d'olio, bagnateli con vino bianco e poco brodo e portateli a cottura. Serviteli guarniti con fettine di tartufo nero.









LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

CREMA DI PATATE AL TARTUFO

● **1** Pulite un piccolo tartufo bianco.Tagliate a dadini 500 g di patate a pasta bianca, mettetele in una casseruola con uno scalogno affettato, copritele con 1/2 litro di brodo vegetale e cuocetele. Frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea (se necessario unite ancora poco brodo), mescolatevi 2 cucchiai di panna fresca, regolate di sale e pepe bianco.
● **2** Tritate finemente un pezzetto di tartufo e mescolatelo alla crema; distribuitela nei piatti e completate con il rimanente tartufo tagliato a lamelle con l'apposito affettatartufi.

QUALE VINO SUL TARTUFO

L'abbinamento di un buon calice alle lamelle aromatiche merita una spiegazione che vale per tutti gli ingredienti capaci di dominare le ricette attraverso i loro profumi. Bisogna lasciarlo vivere liberamente senza cercare di competere con specialità imponenti, sarebbe un sacrificio vano e produrrebbe esiti incerti. Meglio un vino che si dedichi alla sostanza e all'equilibrio del piatto, lasciando intatta l'inebriante voluttà del nobile ingrediente. Inoltre il suo apporto grasso o proteico alla ricetta è veramente risibile, per questo facciamo attenzione a non opporvi vini importanti delineati da forti acidità e/o tannino. Nel caso delle nostte ricette lo Champagne usato nel risotto è la scelta più naturale ed efficace per accompagnarlo a tavola, la soavità di un Blanc de Morgex et de La Salle coincide con la sensazione quasi impalpabile della crema di patate; la secchezza terragna di un Grechetto di Assisi sposa la fibra della verza.



In tutto il servizio: scatole di legno e padellino di 100 Fa, campana di vetro e tagliatartufi Urbani Tartufi; pentole TVS, minipimer Braun, coltelli Fiskars. Indirizzi a pagina 6.

NEL PROSSIMO NUMERO: LE RADICI AROMATICHE

Food & Cocktail

IL NUOVO TREND VEDE L'INEDITO ABBINAMENTO TRA PIATTI SFIZIOSI E DRINK MISCELATI AD HOC, A TUTTO PASTO

di Paola Mancuso,
in cucina Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro,
styling di Stefania Aledi







FOTO REALY EASY STAR, GETTY IMAGES

Le città in cui si trovano i locali citati nel servizio: dall'alto, Bologna, Bergamo e Torino.



Nel servizio: shaker e strainer Alessi; jigger e miscelatore Paderno; mixing glass di Bormioli Rocco; stirrer RG Mania; piatti Serax, Jars, Linea Sette, Asa; coppa Martini, bicchiere e tumbler LSA International; tovaglioli La Fabbrica del Lino; cannucce Zak designs; piano Risani Marmi. Indirizzi a pag. 6



PER ACCOMPAGNARE

Bloody Mary: ponete nello shaker qualche cubetto di ghiaccio, 6/10 di succo di pomodoro, 3/10 di vodka ghiacciata e 1/10 di succo di limone. Agitate, versate in un tumbler alto e cospargete con un pizzico di sale e pepe. Aggiungete 2-3 gocce di Tabasco, 2-3 di Worcestershire Sauce, mescolate e completate, a piacere, con una costola di sedano.

Insalata di scampi alla catalana

(Ricetta fornita da Le Iris, Bergamo)

pag. 62

L'ultima tendenza arriva dal mondo anglosassone e sta prendendo piede anche in Italia: il food pairing, ovvero l'abbinamento del cibo, con i cocktail. "È la nuova frontiera della degustazione, come è successo anni fa per le birre artigianali, che molti ristoranti ora hanno inserito nella carta a fianco dei vini" dice Alessio Berardi del bistrot A casa mia, a Bologna. Alessio punta soprattutto su crudité e tartare, che abbina a grandi classici come Campari Spritz (con tonno agli agrumi) e Bloody Mary (con manzo piccante). C'è anche chi offre menu completi, dove ogni piatto viene accostato a un drink miscelato ad hoc. Toni Foini, esperto bartender di Bergamo, per il suo american bar e ristorante Le Iris ha creato un'apposita carta, che abbina a ricette semplici, ma di qualità, e miscelazioni creative: dall'antipasto (acciughe del Cantabrico, sgombri della Galizia e peperoni del Piquillo) servito con il Gingigi (London dry gin, vermouth, angostura bitter), agli spaghetti alla bottarga di muggine con capperi di Pantelleria accompagnati dal Blu ribbon tonic (French gin, acqua tonica, pepe rosa e scorza di limone) fino al tiramisù, accostato a un Espresso Martini (vodka, liquore al caffè, espresso).

> continua a pag. 61



Dalla Norvegia, la star delle feste

Con 6 ore di luce al giorno, i norvegesi sono esperti di ospitalità. E a Natale giocano il loro asso, il Salmone Norvegese

Durante le feste, spesso sotto zero, i norvegesi passano molte ore in casa, in famiglia e con gli amici. In queste occasioni non manca il Salmone Norvegese, per il gusto che soddisfa pienamente e per l'alta qualità delle sue carni. Può essere preparato in tanti modi diversi e si cucina in un attimo. Gli ospiti sono contenti e lo chef di casa ha tempo anche per stare in compagnia. Perché in fondo questo è il senso del Natale!



Perché è ecosostenibile e salutare

I salmoni si muovono nelle acque fredde e cristalline del Mar di Norvegia. L'allevamento ha più di 97,5% di acqua e meno di 2,5% di pesci. Il risultato? Carni sode e saporite, controllate da uno scrupoloso sistema di tracciabilità.



Perché apporta benefici per la salute

Il Salmone Norvegese è ricco di acidi grassi polinsaturi, che aiutano a prevenire le malattie cardio vascolari. Fai i tuoi calcoli: due porzioni da 150 g di salmone a settimana apportano la quantità di Omega 3 necessaria.

Perché puoi creare tante ricette

Aperitivo delle feste? Accogli i tuoi ospiti con un finger food naturale e stuzzicante. Adagia fettine sottili di avocado su una base di pane croccante e completa con Salmone Norvegese crudo, tagliato a tartare, e pepe rosa in grani.



NORGE PESCI DALLA NORVEGIA

Scopri il tuo menu completo su **pescenorvegese.it**



PER ACCOMPAGNARE

Mettete in un mixing glass 10 cubetti di ghiaccio e versatevi 3 cl di gin alla fava tonka, 7 cl di vermouth rosso, 2 cl di caffè e 3 gocce di bitter al cioccolato. Girate per raffreddare e versate in una coppetta.

Risotto al midollo di bue e acciughe rosse di Spagna
(Ricetta fornita da Punto di Vista, Torino)
pag. 62

> *continua da pag. 59*

A differenza del cocktail che si gusta da solo, quello che accompagna un piatto richiede necessariamente una perizia particolare. "Per ottenere un abbinamento perfetto, si può procedere per contrasto oppure per associazione aromatica dei sapori" spiega Romano Salvatore, barman al Punto di Vista, il ristorante aperto due anni fa nel centro di Torino con il socio Luigi Iula. "Per il risotto al midollo e acciughe, il nostro cocktail smorza la grassezza del piatto, con la nota amaricante del bitter e quella erbacea del vermouth", continua. Nel menu sono molte le specialità d'ispirazione piemontese (come la lingua di fassone con carpaccio di tonno e i tajarin con salsiccia di Bra e rum), ciascuno con un consiglio di mini drink inedito. Oltre che un'arte che richiede esperienza e tecnica, il food pairing è una disciplina, nata una decina d'anni fa, che analizza e compara le molecole degli alimenti e permette abbinamenti a volte sorprendenti, ma con un criterio praticamente scientifico. "L'importante è non mescolare alcolici di natura diversa" conclude Salvatore "e mantenere una gradazione alcolica modesta, tra i 5 gradi della birra e i 14 del vino, sufficiente a esaltare il piatto".



PER ACCOMPAGNARE

Caipirinha: riducete 1/2 lime a cubetti e poneteli in un bicchiere tipo old fashioned. Unite 2 cucchiaini di zucchero di canna e con l'aiuto del pestello schiacciate e ruotate per spremere il lime. Riempite il bicchiere con ghiaccio tritato, versatevi sopra Cachaça a piacere e mescolate con un bar spoon (cucchiaino dal gambo lungo).

Cocktail di pollo (Ricetta di A Casa Mia Bistrot, Bologna)

INSALATA DI SCAMPI ALLA CATALANA

PER 6 PERSONE
900 g di scampi freschi - 300 g di pomodori ramati non troppo maturi - 2 finocchi - 300 g di cime di rapa - 2 cipolle - 1 spicchio d'aglio - salsa di soia - senape - curry - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite le cipolle, i finocchi e i pomodori e riduceteli a fettine. Fate saltare le cime di rapa in una padella con un filo d'olio, l'aglio sbucciato e un pizzico di sale; scolatele e unitele alle verdure crude preparate.
● **2** Emulsionate 7-8 cucchiai d'olio con 1 cucchiaino di senape e 1-2 di salsa di soia; regolate di sale e pepate. Cospargete la salsina sul mix di verdure, mescolate e trasferitele su un piatto.
● **3** Incidete gli scampi lungo il dorso, eliminate il filetto nero e sciacquateli velocemente. Immergeteli in acqua bollente per 1 minuto e scolateli; allargate i gusci ed estraete la polpa. Sistemate le code di scampi sgusciati sul mix di verdure preparato e guarnite tutt'intorno con un pizzico di curry.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 8 minuti** ● **198 cal/porzione**

RISOTTO AL MIDOLLO DI BUE E ACCIUGHE ROSSE DI SPAGNA

PER 4 PERSONE
200 g di riso Carnaroli riserva - 200 g di midollo di bue - 50 g di pangrattato - brodo di manzo - 1 cipolla - 1/2 bicchiere di vino bianco - burro - parmigiano reggiano grattugiato - 16 acciughe rosse sotto sale - sale - pepe

● **1** Rosolate 1/2 cipolla tritata in un tegame con una noce di burro; aggiungete il midollo, salate, pepate e bagnate con un mestolo di brodo caldo; cuocete per 15 minuti e aggiungete il pangrattato, fino ad ottenere una crema. Tritate la 1/2 cipolla rimasta e mettetela a bagno nel vino per circa 2 ore.
● **2** Sgocciolate la cipolla e soffriggetela in una casseruola con una noce di burro; unite il riso, sfumate con il vino e cuocete per 15 minuti, aggiungendo il brodo caldo poco alla volta.
● **3** Poco prima del termine, incorporate la crema di midollo preparata, burro a piacere e una manciata di parmigiano. Fate riposare il risotto e completate con le acciughe rosse dissalate e deliscate. Servite subito.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **375 cal/porzione**

COCKTAIL DI POLLO

PER 6 PERSONE
500 g di petto di pollo arrosto - 1 cespo di insalata di Chioggia - 1 cespo di lattuga - 1 cucchiaino di aceto di vino - 1 dl di panna fresca - 1 cucchiaio di Cognac - 1 cucchiaio di salsa Worcester - 2 cucchiai di ketchup - 1 tuorlo - 1 cucchiaino di senape - 1 costola di sedano - 2 zucchine - erba cipollina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate la salsa: mettete il tuorlo in una ciotola e mescolatevi la senape, un pizzico di sale e pepe. Incorporate a poco a poco 2 dl d'olio, sbattendo energicamente finché la salsa è ben emulsionata. Incorporate anche l'aceto, poco alla volta. Mescolate in un'altra ciotola la panna, il Cognac, la salsa Worcester e il ketchup. Salate e pepate. Mescolate le due preparazioni, assaggiate, regolate di sale e pepate, se necessario; tenete in fresco fino al momento di servire.
● **2** Riducete il petto di pollo a cubetti. Pulite il sedano e le zucchine, asciugateli e riducete il primo a fettine e le zucchine a rondelle sottili. Lavate e asciugate bene i due tipi di insalata e riducetele a listarelle. Raccogliete in un piatto da portata i cubetti di pollo, il sedano, le rondelle di zucchina, l'erba cipollina tagliuzzata e cospargeteli con 6 cucchiai d'olio. Salate, pepate e mescolate bene. Disponete il mix di pollo sulle 2 insalate e servite con la salsa preparata a parte.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura nessuna** ● **273 cal/porzione**

GLI INDIRIZZI

Punto di Vista
Corso Moncalieri 5/B, Torino
www.puntodivistaristorante.it

Le Iris American Bar & Restaurant
Viale Vittorio Emanuele II 12, Bergamo
www.leiris.it

A Casa Mia Bistrot
Viale Pietro Pietramellara 2, Bologna
www.acasamiacafe.it


massimosanna
Zafferano
con torta


4 BUSTINE
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI

Radicchio

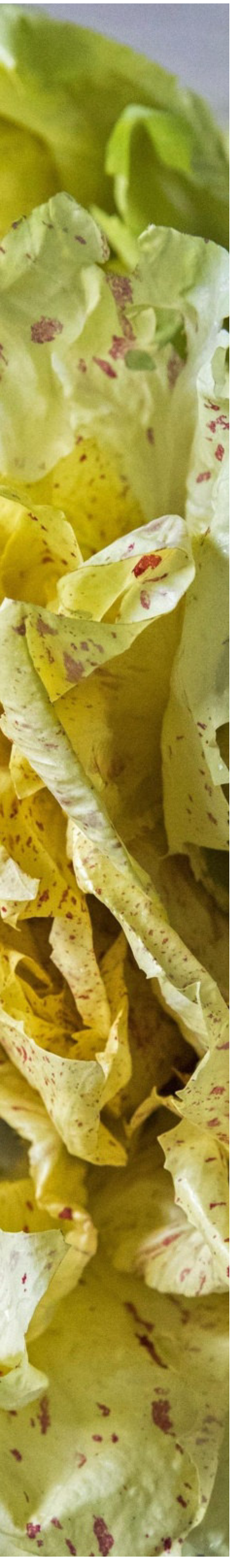
FRESCO, CROCCANTE E DALL'INIMITABILE GUSTO AMAROGNOLO, È PERFETTO PER LE INSALATE. MA È ANCHE UN PREZIOSO INGREDIENTE DA UTILIZZARE A TUTTO MENU, DALL'ANTIPASTO FINO AL DESSERT

a cura di Alessandro Gnocchi,
testo di Mariarosa Schiaffino,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Adriano Brusaferri,
styling di Alessandro Pasinelli Studio











Per il botanico, il radicchio è solo un'umile cicoria. Ma quel suo nome allegro e fresco, che canta in bocca, dice subito che ci troviamo davanti all'eccellenza di questa famiglia vegetale. Colore, sapore e consistenza ne fanno un protagonista della cucina. Della pianta vigorosa si consumano quelli che i botanici definiscono "grumoli", i cespi compatti formati da foglie di un rosso scuro caratteristico che crescono su brevi radici bianche dette "fittoni". Anche se si coltivano radicchi in diverse parti d'Italia, la zona più vocata è il Veneto, dove quattro città hanno legato il loro nome a un radicchio diverso: Chioggia, Verona, Castelfranco e Treviso, terra quest'ultima della varierà più celebre.

> segue a pag. 67





SCHIACCIATA DI RISO

PER 6 PERSONE
2 cespi di radicchio di Treviso tardivo - 200 g di riso Vialone nano - 2 cucchiai di grana padano grattugiato - 50 g di prosciutto crudo in una sola fetta - 1 bicchierino di vino bianco secco - pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Versate il riso in una pentola con 7 dl di acqua leggermente salata, cuocetelo per 15 minuti, spegnete e lasciate raffreddare. Tagliate il prosciutto a julienne. Lavate il radicchio, tritatelo grossolanamente, conditelo con 2 prese di sale, il vino bianco e il prosciutto; lasciate riposare per 30 minuti, poi trasferitelo in padella con 4 cucchiai d'olio e fatelo stufare per qualche minuto finché perde la sua acqua. Incorporate il radicchio al riso, insaporite con il grana grattugiato, salate e pepate.
● **2** Ungete d'olio una teglia bassa del diametro di 30 cm e cospargetela di pangrattato; trasferitevi il riso al radicchio pareggiandolo con il dorso del cucchiaio, irrorate la superficie con un filo d'olio e spolverizzatela di pangrattato.
● **3** Cuocete la torta di riso a 220° per 30 minuti nella parte bassa del forno, poi accendete il grill e fatela dorare in superficie. Servitela tiepida, se vi piace con un'insalatina di radicchi o un pinzimonio di cuori di radicchio.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 50 minuti ● 220 cal/porzione



RADICCHIO IN SAOR

PER 4 PERSONE
4 cespi di radicchio di Treviso tardivo - 3 cipolle rosse - 1 grossa carota - 6 bacche di ginepro - 5 dl di vino rosato - 3 cucchiai di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate e tagliate a spicchi i cespi di radicchio; poi asciugateli, trasferiteli in una terrina e conditeli con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale; disponeteli su una placca ricoperta di carta da forno e metteteli in forno a 180° per 5 minuti; poi sfornateli e tenetreli da parte.
● **2** Sbucciate le cipolle, raschiate e lavate la carota, poi affettatele con la mandolina; trasferitele in una casseruola e fatele appassire a fuoco dolce per 5 minuti con 2 cucchiai d'olio; unite le bacche di ginepro, il vino e l'aceto, lasciate sobbollire per circa 20 minuti. Poi scolate le verdure e tenete da parte il liquido di cottura.
● **3** In una terrina disponete il radicchio e le verdure scolate alternadole a strati; coprite con il liquido di cottura tenuto da parte e lasciate riposare almeno 12 ore in frigorifero. Servite, se vi piace, con bastoncini di polenta abbrustolita.

FACILE
● **Prep. 20 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **180 cal/porzione**

Piano Marazzi, piatto piano Asa Selection, ciotola Laboratorio Paravicini,tovagliolo Aramis. Nell'altra pagina, piano Marazzi, tagliere Tiger, tovagliolo di Linum. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 65

Una tecnica speciale

Ibridazioni, studi e ricerche genetiche hanno portato a una qualità così eccellente che, vent'anni fa, per il Radicchio Rosso di Treviso (nelle due versioni Precoce e Tardivo) e il Radicchio Variegato di Castelfranco, è stata certificata con l'Indicazione Geografica Protetta. Era la prima volta che un vegetale raggiungeva questo traguardo. In seguito, hanno ottenuto la tutela Igp anche il Radicchio di Chioggia e il Radicchio di Verona.
La loro riconosciuta tipicità nasce da uno speciale processo chiamato "forzatura" o "imbianchimento". Si realizza sottraendo i cespi di radicchio all'azione della luce solare in modo da arrestare la produzione della clorofilla che colora di verde i tessuti delle piante. Così le costole degli ortaggi diventano bianchissime mentre le foglie mantengono il caratteristico colore rosso, perdono la consistenza fibrosa assumendo croccantezza e un sapore gradevolmente amarognolo. Sembra che fin dall'Ottocento, attorno alla sorgente del fiume Sile, nel trevigiano, alcuni contadini imbianchissero i radicchi con i suggerimenti del belga Francesco Van den Borre.

> segue a pag. 69



IL BELLO E IL BUONO OFFERTI DAL TERRITORIO

Nicola Dinato, chef stellato dal 2015, dopo varie esperienze internazionali è tornato nella sua Castelfranco Veneto, dove ha aperto il ristorante Feva. La sua è una cucina rispettosa del territorio, rivaluta le ricette della tradizione e, naturalmente, impiega nei modi più diversi il radicchio.

Che cosa è il Radiburger che ha presentato alla Fiera del Radicchio?

Unisco radicchio in agro a radicchio grigliato, condisco con olio di sesamo, soia e quinoa. L'effetto è molto somigliante a un hamburger. Avevo già creato una tisana al radicchio. In effetti è un ingrediente molto versatile.

Quali sono gli abbinamenti più sfiziosi che lei propone?

Il radicchio in agro è perfetto per carni, pesci e formaggi. I cespi tagliati a quarti vengono marinati in un'acqua aromatica a base di zucchero, alloro, pepe in grani, cannella e naturalmente aceto. Se si usa l'aceto di barolo o di un altro vino importante il risultato è perfetto per carni arrosto, dalla gallina alla cacciagione. Tra i pesci, scorfano, anguilla, baccalà e sgombro reggono bene il contrasto con l'agro.

Ma farà anche il risotto...

Certamente. Faccio, il risotto con radicchio, pasta de salado (come chiamiamo in Veneto l'impasto delle carni per il salame prima che venga insaccato) e Prosecco.

Quale radicchio predilige?

Il Variegato, e non perché sono di Castelfranco, è un vero capolavoro della Natura e va usato crudo. Il Tardivo è sicuramente il meglio, sia crudo che cotto, ma sono innamorato della Rosa di Gorizia, vera gioia degli occhi per le sfumature cromatiche e la forma, che ricorda proprio la rosa. Questa varietà selezionata nei secoli dai contadini della piana dell'Isonzo è rara, ma strepitosa. Anche il radicchietto di campo con il suo amaro e i suoi colori tra verde, rosa e rosso è prezioso a tavola.



Nell'altra pagina, in alto, piano Marazzi, piatto di Royal Dulton, tovagliolo Ikea bicchiere Zafferano. Indirizzi a pagina 6



INVOLTINI DI RADICCHIO DI TREVISO, LENTICCHIE E CRUMBLE DI NOCI

PER 4 PERSONE
16 foglie di radicchio di Treviso precoce - 150 g di lenticchie di Castelluccio - 150 g di toma - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - 12 gherigli di noce - 2 cucchiai di miele di acacia - 1,5 dl di vino bianco secco - 1 foglia di alloro - 1 mazzetto di timo - 1 cucchiaino di peperoncino tritato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sciacquate le lenticchie e lessatele in acqua bollente con l'alloro per 20 minuti; a fine cottura salatele e poi scolatele. Scottate le foglie di radicchio con il vino bianco e 1,5 dl d'acqua, scolatele e fatele asciugare.
● **2** In una padella rosolate la cipolla e l'aglio tritati con 2 cucchiai d'olio, unite le lenticchie, fatele insaporire per 10 minuti, spegnete e aggiungete 1/2 cucchiaio di miele, 1/2 cucchiaino di peperoncino, sale e pepe. Spezzettate i gherigli, trasferiteli in una piccola teglia, mescolateli con 1 cucchiaio di miele, il peperoncino rimasto e un pizzico di sale; cuocete in forno a 200° per 5 minuti e poi sfornate e tenete da parte.
● **3** Disponete le foglie di radicchio sul piano di lavoro, mettete 1 cucchiaio di lenticchie all'estremità di ognuna, aggiungete 1 bastoncino di toma e arrotolate le foglie su se stesse. Sistemate gli involtini sulla placca, spennellateli con il miele rimasto e infornate a 180° per 5 minuti. Serviteli con il crumble di noci e foglioline di timo.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cott. 45 minuti ● 470 cal/porzione



> segue da pag. 67

Un'origine da leggenda

Ma, in mancanza di certezze, è bello pensare che la storia di questo radicchio cominciò per caso, come si racconta ancora oggi nelle campagne del Veneto. Una sera d'inverno, un contadino portò a casa una carriola di cescpi, che poi vennero dimenticati in un angolo della stalla; qualche giorno dopo, durante una delle abituali riunioni serali, qualcuno estrasse dal mucchio una piantina e, tolte le foglie esterne appassite, si trovò fra le mani un bel radicchio dal cuore sano, con la costola candida e le foglie rosso scuro. Una miracolo del tempo e del calore che si cercò subito di replicare.

> segue a pag. 70



TORTA DI CHIOGGIA, PERE E PROVOLA

PER 4 PERSONE
per l'impasto: 200 g di semola rimacinata - 5 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale
per il ripieno: 2 cespi di radicchio di Chioggia - 150 g di provola - 30 g di burro - 1 pera - 1 limone - 1 tuorlo - sale - pepe

● **1** Preparate la pasta. Versate nel mixer la semola, l'olio, il sale e lavorate gli ingredienti unendo lentamente 0,8 dl d'acqua. Quando si è formata una palla liscia e omogenea, avvolgetela nella pellicola e fate riposare 1 ora in frigo.
● **2** Preparate il ripieno. Sbucciate la pera, tagliatela a dadini e bagnatela con il succo di limone. Sciogliete il burro in una padella e saltate per 8 minuti i dadini di pera. Togliete questi ultimi e ripassate nella stessa padella il radicchio lavato e tagliato a pezzi, salate, pepate e fate appassire 4-5 minuti.
● **3** Rivestite una tortiera tonda di 20 cm di diametro con carta da forno. Stendete la pasta ricavando 2 dischi (uno di 35 cm e l'altro 25 cm di diametro), foderate la tortiera con il disco più grande, riempite con uno strato di pere e radicchio mescolati, distribuite uno strato di provola a dadini e continuate fino a esaurire gli ingredienti. Coprite la torta con il secondo disco di pasta, sigillate i bordi, praticate qualche foro sulla superficie e spennellate con il tuorlo sbattuto con 1 cucchiaio d'acqua. Infornate a 180° per 40 minuti e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 55 minuti ● 478 cal/porzione

> segue da pag. 69

Curato come un gioiello

Disciplinata dai consorzi di tutela, la coltivazione prevede passaggi delicati: una prima raccolta; la ripulitura di ogni cespo che viene liberato dalle foglie esterne e ripiantato in serre coperte; l'attesa che le piante emettano dal cuore le foglie nuove che si presentano di un candore perlato nella dorsale e di un rosso vinoso nelle lucide foglie; segue la toelettatura, sempre manuale, che elimina qualunque imperfezione (infatti non c'è mai scarto). Ed ecco gli splendidi cespi di radicchio, dal portamento elegante e leggermente convergente verso l'interno o in forma di rosa a seconda delle varietà. Belli come fiori.

> segue a pag. 72





Piano di Marazzi, vassoio ovale Villeroy&Boch, tovagliolo Aramis, piatto piano Arcucci, cucchiaio Broggi. Nell'altra pagina, in alto, piano Marazzi, piatto grande Laboratorio Paravicini, piatto piccolo Villeroy&Boch, forchetta Sambonet, tovagliolo di Asa Selection. Indirizzi a pagina 6

LASAGNE AL RADICCHIO E ROBIOLA

PER 6 PERSONE
600 g di fogli di pasta all'uovo - 1 radicchio di Castelfranco - 3 radicchi di Treviso - 2 scalogni - 1 spicchio d'aglio - 2 cucchiai di aceto di mele - 1 bicchiere di vino bianco secco - 250 g di robiola - 200 g di taleggio - 50 g di grana padano grattugiato - olio extravergine d'oliva - 50 g di burro + quella per la teglia - sale - pepe

● **1** Lavate e affettate tutti i radicchi e conditeli con l'aceto. Tritate finemente l'aglio e gli scalogni e soffriggeteli in padella con 3 cucchiai d'olio; unite i radicchi, salate e cuocete per 10 minuti sfumando con il vino bianco. Private il taleggio della crosta e tagliatelo a bastoncini. Sbollentate i fogli di pasta all'uovo.
● **2** Imburrate una teglia e distribuite sul fondo qualche cucchiaio di radicchio, qualche fiocchetto di robiola e qualche bastoncino di taleggio e coprite con la pasta all'uovo. Ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti terminando con il radicchio. Spolverizzate con il grana, pepate e distribuite sulla superficie il burro a fiocchetti. Coprite e infornate a 180° per 20 minuti; poi scoprite, fate dorare per 10 minuti sotto il grill e servite.

MEDIA ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 30 minuti ● 810 cal/porzione

LE ECCELLENZE DI CASA NOSTRA

In comune hanno la qualità inimitabile, il marchio di Indicazione Geografica Protetta e l'origine veneta. Le cinque eccellenze prodotte in Italia si distinguono poi per forma, consistenza, sfumature di colore e gusto. Una vera miniera di tesori per chi ama la creatività in cucina.



ROSSO DI CHIOGGIA
In genere si consuma crudo, eliminando accuratamente le radici, che sono amarissime. È ottimo anche per i ripieni e le torte salate.

ROSSO DI VERONA
Deriva dal Rosso di Treviso; ha consistenza croccante e gusto amarognolo accentuato. È perfetto per le insalate e i contorni e si usa nei risotti.

TARDIVO DI TREVISO
Inconfondibile per la sua foglie chiuse e lanceolate, è la varietà più pregiata e può essere utilizzata a tutto pasto. Insuperabile alla piastra.

> segue da pag. 70

Da provare crudi e alla griglia

Sottili e di una dolcezza appena venata di amarognolo, le foglie variegate del Radicchio Variegato di Castelfranco, vanno gustate preferibilmente crude, con un olio extravergine leggero. Abbinate a lamelle di funghi o di tartufo fanno da secondo con buona grazia.
Più croccanti, quelle lanceolate del Tardivo di Treviso hanno un utilizzo più vasto. I cespi, tagliati nel senso della lunghezza, sono ottimi cotti a fuoco lento su griglia o piastra e irrorati via via con olio, sale e pepe. Anche il Precoce, meno pregiato, si presta alla cottura alla griglia. Ma si consiglia di provarlo crudo: in questo caso, un cucchiaio di senape dà un tocco speciale al solito condimento esaltando il frizzante amarognolo del protagonista.
Per gustare qualsiasi varietà di questo gioiello si può seguire una semplice ricetta che si rifà alla tradizione veneta: si taglia del lardo a sottili veli, lo si lascia colare a fuoco lento in un tegamino fino a raggrinzirsi in piccoli ciccioli; poi, persa la vampa del fuoco, si spruzza di aceto e si versa il condimento sul radicchio. Sale e pepe e la delizia è pronta.

> segue a pag. 74

VARIEGATO DI CASTELFRANCO
Nasce da un incrocio tra il Radicchio di Treviso e la scarola e proprio a questo deve la sua forma e il suo colore particolari. Perfetto nei primi in forno e in vari tipi di dolce.



PRECOCE DI TREVISO
Ha il cespo ben chiuso e poco voluminoso. Le foglie mediamente croccanti lo rendono perfetto per la preparazione di involtini e di brasati.

INSALATA DI RADICCHI E FICHI SECCHI

PER 4 PERSONE
2 cespi di radicchio di Treviso tardivo - 2 piccoli cespi di radicchio di Verona - 2 cipolle rosse - 8 fichi secchi - 50 g di nocciole - 1 arancia - 1 limone - 2 cucchiai di aceto di vino bianco - cannella in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete a bagno i fichi secchi per 3 ore in una ciotola con il succo dell'arancia e del limone. Lavate e sfogliate i radicchi e tagliate a pezzetti le foglie più grandi. Sbucciate le cipolle, affettatele ad anelli e rosolatele per 5 minuti in padella con un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale, fino a quando sono leggermente dorate. Tostate le nocciole per 5 minuti in forno a 200°, quindi tritatele grossolanamente.
● **2** Scolate i fichi, tagliateli a spicchi e uniteli alle cipolle rosolate. Disponete i radicchi nel piatto da portata, distribuitevi sopra fichi e cipolle, poi completate con le nocciole. Preparate una vinaigrette mescolando energicamente 4 cucchiai d'olio, l'aceto, un pizzico di cannella e uno di sale, condite l'insalata e servite.

FACILISSIMA ● Preparazione 15 minuti + l'ammollo ● Cottura 10 minuti ● 260 calporzione



Piano Marazzi, tovagliolo Asa Selection, bicchiere Fasano Ceramiche. Indirizzi a pagina 6



SEMIFREDDI AL RADICCHIO

PER 4 PERSONE
per il semifreddo: 150 g di radicchio di Treviso tardivo - 2 albumi - 130 g di zucchero - 2,5 dl di panna - 50 g di cioccolato fondente - pepe garofanato
per lo sciroppo: 50 g di radicchio di Treviso tardivo - 200 g di zucchero - 1 cucchiaio di aceto di mele

● **1** Preparate lo sciroppo. Affettate il radicchio e conditelo in una ciotola con l'aceto di mele. Fatelo riposare per 10 minuti, quindi trasferitelo in una padella con lo zucchero e 0,6 dl d'acqua e cuocete fino a ottenere uno sciroppo fluido e lasciate raffreddare.
● **2** Preparate i semifreddi. Affettate il radicchio e brasatelo in padella con 1 cucchiaio di zucchero finché risulta ben asciutto. Mettete lo zucchero rimasto in un pentolino con 1 cucchiaio d'aqua, preparate uno sciroppo denso e spegnete.
● **3** In una ciotola, montate gli albumi a neve finché risultano densi e spumosi, poi continuate a montare versandovi lo sciroppo caldo a filo finché il composto si raffredda. Incorporate al composto il radicchio brasato, la panna montata, il cioccolato a pezzi e 1 pizzico di pepe garofanato.
● **4** Bagnate 6 stampini da porzione, versatevi la preparazione fate congelare in freezer per 4-5 ore. Sformate i semifreddi, nappateli con lo sciroppo di radicchio e servite, se vi piace, con grosse scaglie di cioccolato.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 356 cal/porzione

Piano Marazzi, tovagliolo Ikea, piatto Villeroy&Boch, cucchiaio Muji, caraffa Covo. Indirizzi a pagiona 6

> segue da pag. 72

Dall'antipasto al dolce

Naturalmente, il radicchio entra nelle insalate miste a cui si voglia dare colore, gusto. Ma sbagliarebbe chi si fermasse solo qui, perché le potenzialità di questo ortaggio si mostrano per quello che sono veramente quando sfidano la creatività degli chef. Ne sono una prova le ricette di questo servizio, che vanno letteralmente dall'antipasto al dolce. Ricchissimo il ventaglio offerto all'inizio del pasto, dove spesso il radicchio si accosta, anche per affinità cromatica, ai gamberi e alla carne cruda. Fra i primi, non si possono dimenticare un superclassico come il risotto, i tanti condimenti per le paste e le farciture per torte salate, involtini e lasagne, di cui forniamo qualche raffinato esempio. Ottimo l'incontro con i funghi, i pesci (anche baccalà), i crostacei, tutte le carni e i formaggi freschi. Il suo dolceamaro, che si esalta con il miele, lo rende prezioso anche nei dessert. A sorpresa, ma non troppo, lo troviamo in semifreddi, crostate e confetture.



Pacchettini
di lasagne ricce
con carciofi e funghi,
pag. 82



Pasta da buffet

MONOPORZIONI GUSTOSE E CHIC PER LA CENA IN PIEDI DI FINE ANNO. FAGOTTINI DI LASAGNE E PENNE RIPIENE, RAFFINATI NIDI DI TAGLIOLINI E SPAGHETTI

a cura di Marina Cella, ricette di Alessandra Avallone con la collaborazione di Anna Montoldi, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



In tutto il servizio: fondi in tessuto dipinti e cuciti a mano Forme di Farina. Sciarpa in lana grigia Zara Home, piattino nero e lucine a led da La Rinascente, lettera in metallo da Madame Gioia Home. Nella pagina accanto: vassoio e ciotolina abbinata da Zara Home. Indirizzi a pagina 6

CESTINI DI PASTA FILLO CON PENNETTE ALLA RICCIOLA E BOTTARGA

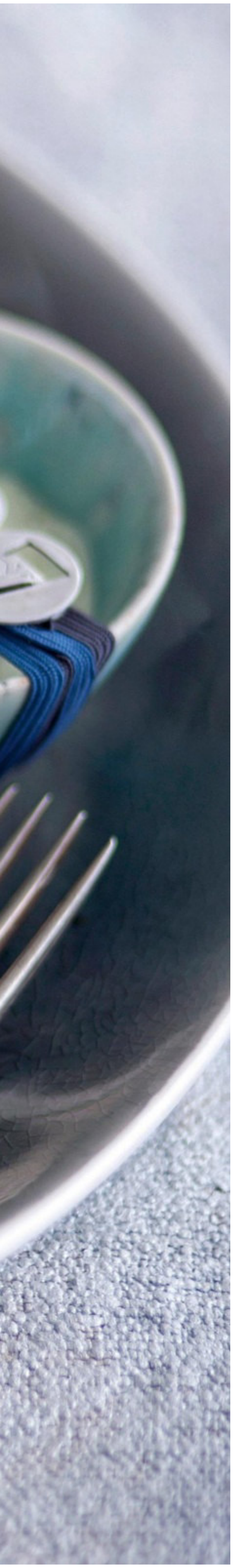
PER 6 PERSONE
4 fogli di pasta fillo - 125 g di mezze penne all'uovo - 200 g di filetto di ricciola - 1 limone - 1 scalogno grande - 2 rametti di dragoncello - 40 g di bottarga di muggine - qualche foglia di rucola - olio extravergine d'oliva burro - sale - pepe

● **1** Sciogliete 40 g di burro, spennellate i fogli di pasta fillo e impilateli l'uno sull'altro. Divideteli in 6 quadrati, appoggiateli sopra 6 stampini rovesciati sagomandoli per ottenere 6 cestini e cuoceteli nel forno caldo a 200° finché sono dorati. Staccateli delicatamente dagli stampini e rovesciateli.
● **2** Condite la ricciola con sale, una macinata di pepe, il succo di mezzo limone, lo scalogno affettato sottile e il dragoncello sminuzzato.
● **3** Chiudete il pesce in un cartoccio e passatelo in forno molto caldo per 5 minuti; aprite il cartoccio, spezzettate la ricciola con una forchetta e mescolatela con il suo fondo di cottura, 2 cucchiai d'olio e il succo del mezzo limone rimasto.
● **4** Cuocete la pasta in acqua bollente salata. Scolatela al dente, conditela con abbondante bottarga grattugiata e unite la ricciola preparata. Riempite i cestini di pasta fillo con le pennette e serviteli caldi con scaglie di bottarga e foglie di rucola come guarnizione.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **345 cal/porzione**



Blini di tagliolini
al salmone affumicato,
pag. 82



TIMBALLINI DI MACCHERONI AL RIPIENO DI MARE E SCAROLA

PER 6 PERSONE
42 maccheroni - 250 g di scarola - 150 g di pesce spada - 120 g di gamberetti sgusciati - 30 g di pangrattato - 3 fettine di bacon - 2-3 cucchiai di panna o latte - burro per gli stampini - 1 filetto di acciuga sott'olio - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una padella con 2 cucchiai d'olio fate imbiondire l'aglio schiacciato, aggiungete il filetto di acciuga e, quando si è sciolto, unite la scarola tagliata a listarelle e fatela appassire. Mettete nella padella anche il pesce spada a dadi, cuocete per 3-4 minuti poi unite i gamberetti e insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Fate raffreddare il composto.
● **2** Eliminate l'aglio, passate la preparazione al mixer e incorporate la panna. Lessate i maccheroni in abbondante acqua salata, scolateli a metà cottura, conditeli con un filo d'olio e lasciateli raffreddare.
● **3** Con un sac à poche munito di bocchetta liscia riempite i maccheroni con il ripieno di pesce e scarola; disponeteli verticalmente a gruppi di 7 e "legateli" con una fascetta di bacon. Trasferite i mazzetti di pasta in 6 stampini monoporzione ben imburrati e cosparsi di pangrattato e infornate a 200° per 10 minuti fino a quando sono ben dorati e leggermente croccanti. Serviteli caldissimi.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 380 cal/porzione



Piatti in ceramica fatti a mano Forme di Farina. Nella pagina accanto: piatto e ciotolina effetto raku da Livellara, bracciali in argento con numeri fatti a mano Emanuela Avallone. Indirizzi a pagina 6

NIDI DI SPAGHETTI CON POLPETTINE DI CARNE E CIME DI RAPA

PER 6 PERSONE
200 g di spaghetti - 200 g di polpa manzo tritata - 100 g di salsiccia - 1 fetta di pane bagnata nel latte - 1 uovo - qualche ramo di prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - 300 g di cime di rapa - 400 g di passata di pomodoro - 1 foglia di alloro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Impastate la carne, la salsiccia e il pane con l'uovo e il prezzemolo finemente tritato con 1/2 spicchio d'aglio. Regolate di sale e pepate. Saltate le cime di rapa in padella con 1/2 spicchio d'aglio e 1 cucchiaio d'olio, salatele, scolatele bene e tritatele grossolanamente. Unite le cime di rapa alla carne, mescolate, formate tante polpettine (dovrete ottenerne 12) con le mani inumidite e ungetele con poco olio. Disponetele in una teglia e cuocetele in forno a 180° per 10 minuti.
● **2** In una casseruola cuocete la passata di pomodoro con l'aglio rimasto e l'alloro; dopo 10 minuti unite le polpette e proseguite la cottura per 5 minuti. In una pentola di acqua bollente salata cuocete gli spaghetti, scolateli al dente e conditeli con il sugo, mettendo da parte le polpette con un po' di salsa.
● **3** Ungete 6 stampini individuali, riempiteli a metà con gli spaghetti, disponete al centro una polpetta ciascuno e ricoprite completamente di pasta. Cuocete i nidi in forno a 180° per 10 minuti. Sformateli, disponeteli nei piatti e appoggiate sopra ciascuno un'altra polpetta, nappate con il sugo tenuto da parte e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 380 cal/porzione







Quadrotti patate e prosciutto con cialde di grana,
pag. 82

Piatto ovale e stella da La Rinascente. Nella pagina accanto: piattino pane e ciotolina Imperfect Design, forchettina da Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6



PACCHETTINI DI LASAGNE RICCE CON CARCIOFI E FUNGHI

PER 6 PERSONE
6 lasagne ricce - 6 fette g di prosciutto cotto - 100 g di caciotta - 3 carciofi - 4 funghi cardoncelli - 1 spicchio d'aglio - 1 limone - 1/2 dl di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale per la salsa: 1 dl di panna - 2 cipollotti - 5 pomodori secchi

● **1** Pulite i carciofi, eliminando le foglie esterne e il fieno, e immergeteli nell'acqua acidulata con il succo del limone perché non anneriscano. Soffriggete l'aglio schiacciato con 2 cucchiai d'olio, quando è imbiondito unite i carciofi e i funghi a dadini, salate e lasciate dorare per 4-5 minuti. Sfumate con il vino e proseguite la cottura per 10-15 minuti (le verdure devono essere morbide ma non sfatte). Cuocete le lasagne in abbondante acqua salata, scolate, lasciate raffreddare e condite con un filo d'olio.
● **2** Mescolate 2/3 della caciotta grattugiata a julienne con le verdure. Stendete le fette di prosciutto sul piano di lavoro, mettete al centro di ognuna 2 cucchiai di ripieno di verdure e formaggio e chiudete formando tanti pacchettini. Avvolgete una lasagna attorno a ciascun pacchettino di prosciutto, allineateli su una teglia ricoperta di carta da forno e spolverizzate con la caciotta rimasta. Fate dorare in forno già caldo a 180° per 15 minuti.
● **3** Nel frattempo preparate la salsa: fate rinvenire 5 minuti i pomodori secchi in acqua bollente, scolateli e tritateli grossolanamente. In un padellino scaldate la panna, unite i pomodori secchi e i cipollotti affettati sottili e fate addensare. Servite le lasagnette ben calde con la salsa a parte.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **345 cal/porzione**

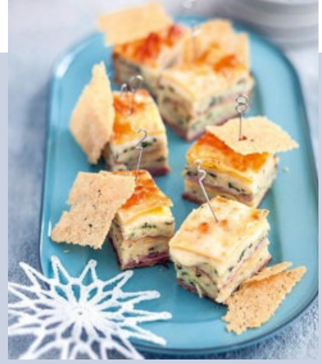


BLINI DI TAGLIOLINI AL SALMONE AFFUMICATO

PER 6 PERSONE
150 g di tagliolini fini all'uovo - 4 uova - 4 cucchiai di panna - 1 mazzetto di aneto fresco - 100 g di salmone affumicato - 1 vasetto di uova di trota o salmone - olio extravergine d'oliva - sale per la salsa: 2 cipollotti - 2 cucchiai di panna fresca - 150 g di yogurt greco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate i tagliolini in acqua bollente salata, scolateli al dente e conditeli con un filo d'olio. Aggiungete le uova sbattute con la panna e 2 prese di sale, 2 cucchiai di aneto tritato e il salmone affumicato tagliato a julienne.
● **2** Scaldate una padella antiaderente, ungetela leggermente d'olio, appoggiatevi 4 coppapasta di 5 cm di diametro e disponete una forchettata di tagliolini conditi dentro ogni anello. Dopo 2-3 minuti togliete i coppapasta e girate i blinis con una spatola. Ripetete l'operazione fino a esaurire i tagliolini.
● **3** Nel frattempo preparate la salsa. Affettate i cipollotti, saltateli in padella con 1 cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Quando sono teneri unite la panna, dopo un minuto trasferiteli nel mixer, tritateli abbastanza finemente, pepate e incorporate lo yogurt. Servite i blinis caldi con lo yogurt al cipollotto e le uova di trota o salmone.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **250 cal/porzione**



QUADROTTI PATATE E PROSCIUTTO CON CIALDE DI GRANA

PER 12 PERSONE
12 sfoglie di pasta fresca all'uovo - 800 g di patate - 350 g di toma - 250 g di prosciutto cotto a fette - 150 g di verza - 100 g di spinaci novelli - 100 g di grana padano grattugiato - 70 g di burro - 2 uova - 3,5 dl di latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Lessate le patate con la buccia per 30 minuti, pelatele e passatele allo schiacciapatate calde. Mescolate la purea con 50 g di burro a dadini e il latte bollente, amalgamate con la frusta, salate e pepate. Saltate brevemente in padella con un cucchiaio d'olio gli spinaci e la verza e salate. Fateli raffreddare e tritateli grossolanamente.
● **2** Mescolate le verdure con il purè, unite le uova e amalgamate bene. Scottate la pasta in acqua bollente, scolatela e fatela asciugare su un canovaccio. Tagliate 300 g di toma a fettine e grattugiate grossolanamente il resto. Foderate di carta da forno 1 teglia di 24x20 cm e ungetela con poco olio.
● **3** Disponete sul fondo un doppio strato di pasta, proseguite con la metà del prosciutto, uno spesso strato di purè e coprite con fettine di toma. Ripetete i passaggi una seconda volta e terminate con 2 strati di pasta. Completate con 50 g di grana, la toma grattugiata e il burro rimasto a fiocchetti. Coprite con l'alluminio e infornate a 180° per 30 minuti circa, scoprite e fate dorare 5-6 minuti. Fate riposare le lasagne per 10-15 minuti.
● **4** Nel frattempo preparate la cialda. Stendete il grana rimasto in uno strato uniforme su un foglio di carta da forno, infornate a 180° per 10 minuti, fino a quando il formaggio è fuso e dorato, fate raffreddare fuori dal forno poi tagliate la cialda con il coltello a quadrotti. Tagliate anche le lasagne a grossi dadi e serviteli con le cialde.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 70 minuti** ● **355 cal/ porzione**

TAPPA SUL FIUME EMME: EMMENTALER DOP.

Gusto inimitabile, dolce o intenso. Formaggio dai tipici buchi detti "occhi". Ottimo da degustare al naturale o per preparare deliziosi piatti caldi.





UNA PICCOLA PAUSA E SI RIPARTE!

INSALATA DI FILETTO CON MANGO E EMMENTALER DOP

- 400 g di filetto di manzo
- 100 g di Emmentaler DOP in lamelle
- 1 mango
- 2 rametti di dragoncello
- 1 cucchiaio di miele liquido
- olio Evo, aceto sale e pepe

Emulsionate l'olio con l'aceto, il miele, un pizzico di sale, pepe e il dragoncello. Sbucciate il mango e tagliatelo a bastoncini. Cuocete il filetto e tagliatelo a fettine. Disponete sul piatto la carne con il mango e il formaggio, condite con la vinaigrette.

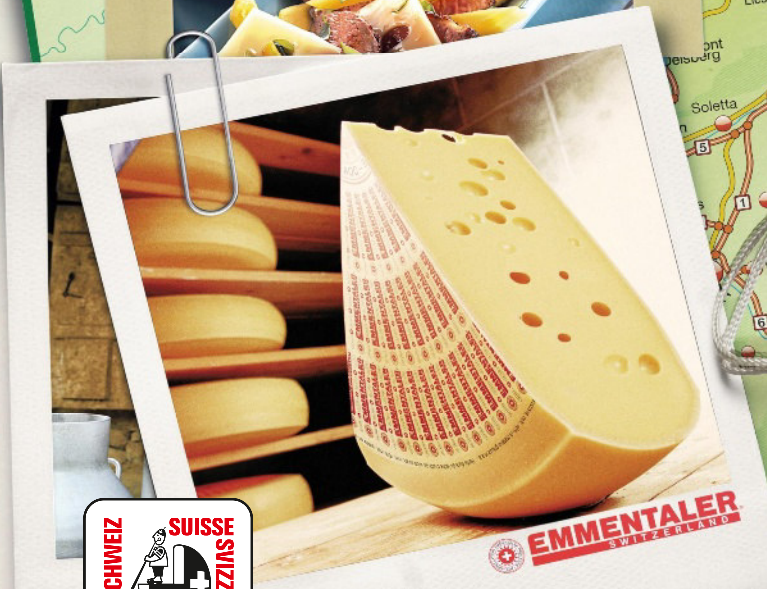
Lasciati ispirare da tante gustose ricette su emmentaler.it



Nelle valli svizzere lambite dal fiume Emme, nel cantone di Berna, tra colline incontaminate, nasce l'originale e inimitabile formaggio coi buchi: l'Emmentaler DOP. La stagionatura dura minimo 120 giorni conferendogli il caratteristico gusto aromatico dal piacevole sentore di noci.

Da non perdere

la visita al caseificio di Affoltern. Per info vai su: www.emmentaler-schaukaeserei.ch



- LATTE 100% SVIZZERO
- SENZA CONSERVANTI NÉ ADDITIVI
- RICCO DI PROTEINE
- SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

DM Lab 3 giorni indimenticabili

TEMPO E SPAZIO ALLE LETTRICI: DONNA MODERNA LE HA INCONTRATE A MILANO. E A PARLARE DI CUCINA C'ERAVAMO NOI DI SALE&PEPE





Sopra: il workshop sul fai da te guidato da Casa Facile e i casting di Donna Moderna. Sotto: consigli di moda e lezione di yoga





Sopra, tre adolescenti al caffè con Annalisa Monfreda, direttore di Donna Moderna, spazio in partnership con Caffè Vergnano. A lato, il direttore di Sale&Pepe, Laura Maragliano, intervista lo chef Davide Oldani.





Incontri, workshop, laboratori e talk gratuiti e cuciti su misura per donne e famiglie, ma soprattutto un'occasione per parlare dal vivo con le lettrici. Questo è il senso del DM Lab che si è tenuto a novembre allo spazio Open di Milano. L'iniziativa è stata organizzata da Donna Moderna e tanti brand del Gruppo Mondadori hanno partecipato, portando valore ed esperienza agli oltre 50 appuntamenti distribuiti durante le tre giornate. Nell'area Cucina Narrativa c'eravamo noi di Sale&Pepe. Così il direttore Laura Maragliano ha conversato con lo chef Davide Oldani, presentando il suo libro "D'O eat better" e discorrendo con lui di gusto della leggerezza, ovvero di una cucina con meno grassi e più profumi; la giornata seguente la presentazione del volume "I miei dolci italiani" del pasticciere Roberto Rinaldini, noto come lo stilista del dolce, ha offerto l'occasione per raccontare come trasformare i dessert in capolavori sartoriali. Amplissimo spazio durante DM Lab hanno avuto i talk, realizzati con L'Oréal e BioNike, e gli incontri su temi dedicati al mondo femminile. Inoltre, aree dedicate a ragazzi, moda e bellezza. E poi anche benessere, fitness e psicologia con Starbene e la collaborazione di Rescue - Fiori di Bach, creatività decor con Casa Facile e mondo scienza e bambini con Focus Junior, Focus Pico e Nostrofiglio.it. Il reportage è su www.donnamoderna.com/dmlab.



Profumo di agrumi

CON I COLORI VIVACI E L'AROMA PUNGENTE, ARANCE&CO. REGALANO UN TOCCO FRIZZANTINO AI DOLCI DELL'INVERNO. TORTE PROFUMATE, PICCOLI TRIFLE E CIAMBELLE CREMOSE

a cura di Marina Cella, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina

Mousse cake all'arancia

pag. 94



In tutto il servizio: tessuti Romo. In questa pagina: runner e tovagliolo da Centrotavola Milano, piatto piano in ceramica Ferm Living, forchettine da Coincasa. Nella pagina accanto: lucine da Viridea, sottopiatto in argento da Centrotavola Milano, piatto in ceramica azzurra Imperfect Design. Indirizzi a pagina 6

TRIFLE ALLE CLEMENTINE

Runner da Zara Home, barattoli con tappo in ceramica da Viridea, sul fondo tag in ceramica da Ikea. Nella pagina accanto: sottopiatto traforato da JV Store di Jannelli e Volpi, piatto Ferm Living, lucine da Viridea. Indirizzi a pagina 6

PER 6 PERSONE

6 tuorli - 550 ml di latte di mandorle - 100 g di amido di mais - 200 g di zucchero semolato - 25 g di zucchero di canna - 6 clementine non trattate - 120 g di pan di Spagna - 200 ml di panna fresca - 1 cucchiaio di zucchero a velo

● **1** Stemperate l’amido di mais con 50 ml di latte di mandorle e i tuorli. Scaldate il latte di mandorle rimasto, sciogliendovi lo zucchero semolato, poi versatelo sul composto precedente. Mettete sul fuoco a fiamma bassissima e fate addensare per 4-5 minuti, continuando a mescolare. Togliete dal fuoco e raffreddate la crema a bagnomaria senza smettere di mescolare, in modo che non si formi la pellicina in superficie.
● **2** Sciogliete in un pentolino lo zucchero di canna con il succo e la scorza grattugiata di 2 clementine ben lavate e 2 cucchiai di acqua.
● **3** Tagliate il pan di Spagna a striscioline e sistematelo sul fondo di 6 barattoli o coppe; versatevi lo sciroppo alle clementine, disponete contro le pareti le clementine rimaste a fettine e riempite con la crema. Mettete in frigo a riposare per almeno un’ora. Al momento di servire montate la panna con lo zucchero a velo e distribuitela sopra i barattoli.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti** ● **425 cal/porzione**





Perfetto al lime e cedro

pag. 94


1


2


3


4

CHEESE CAKE AI KUMQUAT CON BISCOTTI SPEZIATI

PER 12 PERSONE
125 g di biscotti tipo Digestive - 125 g di biscotti speziati - 80 g di burro - 500 g di formaggio spalmabile - 250 g di ricotta - 100 g di robiola - 200 g di panna da cucina - 2 uova - 300 g di zucchero di canna fine - 100 g di miele - 300 g di kumquat non trattati - 1 rametto di salvia - 2 rametti di rosmarino - sale

● **1** Sbriciolate finemente i 2 tipi di biscotti (potete farlo nel mixer o schiacciandoli con un matterello). ● **2** Fate fondere il burro e incorporatelo ai biscotti tritati insieme a un pizzico di sale: mescolate bene. ● **3** Trasferite il composto a briciole in una tortiera a cerniera di 24 cm di diametro con il fondo ricoperto di carta da forno. Disponeteli in uno strato compatto che rivesta il fondo e il bordo, schiacciando delicatamente con il dorso di un cucchiaio o una spatola. Mettete in freezer per 10-15 minuti. ● **4** Lavate i kumquat e tritatene la metà piuttosto finemente con un coltello. ● **5** In una ciotola lavorate i formaggi con la panna, 100 g di zucchero di canna, il miele e le uova, poi incorporate anche i kumquat tritati. ● **6** Versate il composto nella base della torta, livellandolo con il dorso del cucchiaio, quindi cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 40 minuti. Lasciate raffreddare la torta prima di sformarla. ● **7** Nel frattempo preparate uno sciroppo con lo zucchero rimasto, 100 ml di acqua, qualche ciuffetto di rosmarino e qualche foglia di salvia: cuocetevi i kumquat rimanenti per 20 minuti circa. ● **8** Lasciateli raffreddare nello sciroppo, poi scolateli su una gratella. Decorate la torta con i mezzi kumquat sciroppati, qualche fogliolina di salvia e fiorellini di rosmarino.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 490 cal/porzione


5


6


7


8



Tovagliolo da Zara Home, piatto Nuova Triade, vassoio in metallo da La Rinascente. Nella pagina accanto: americana Marina C Milano, grembiule Society Limonta, tagliere a pois da JV Store di Jannelli e Volpi, canovaccio Once Milano, ciotolina bianca con beccuccio Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

TARTUFI DI CIOCCOLATO BIANCO AL BERGAMOTTO

PER CIRCA 20 TARTUFI
200 g di cioccolato bianco - 60 ml di panna fresca - 25 g di burro - 1 bergamotto non trattato (si vende on line ma anche in diversi supermercati; se non lo trovate potete sostituirlo con un agrume profumato come mandarino, limone, lime o arancia) - zucchero a velo

● **1** Preparate la ganache. Tritate finemente il cioccolato. Fate sciogliere il burro con la scorza grattugiata di mezzo bergamotto ben lavato. Scaldate la panna fino a farla quasi bollire; in una ciotola versatela sul cioccolato, unendo anche il burro. Mescolate bene in modo che tutto il cioccolato si sciolga (se non dovesse fondersi completamente, passatelo qualche minuto a bagnomaria).
● **2** Trasferite la ganache in frigorifero, rimescolandola di tanto in tanto finché inizia a rassodarsi. Quindi mettetela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 1cm e formate tanti mucchietti grandi come una noce su una placca foderata di carta da forno.
● **3** Passate ancora in frigo a rassodare un po', poi fate rotolare velocemente i tartufi tra i palmi delle mani per arrotondarli. Metteteli in frigo a rassodare completamente.
● **4** Spolverizzate i tartufi con un po' di zucchero a velo, insaporito con un pizzico di scorza di bergamotto rimasta grattugiata. Conservate in frigo fino al momento di servire.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 5 minuti** ● **75 cal/tartufo**





Torta di mandorle e farina di mais al mandarino,

pag. 94

Sottobicchieri da Coincasa, piatto grigio Nuova Triade. Nella pagina accanto: tovagliolo di Marina C Milano, piatto a foglia Punto Soave, piatto con decori oro da Coincasa, calice da Centrotavola Milano. Indirizzi a pagina 6



MOUSSE CAKE ALL'ARANCIA

PER 8 PERSONE
2 uova - 60 g di zucchero - 60 g di farina - 300 g di yogurt greco - 300 ml di panna fresca - 20 g di gelatina in fogli - 100 g di zucchero a velo - 1 cucchiaio di rum - 4 arance non trattate + quelle per decorare - 1 pompelmo rosso non trattato - pepe rosa - burro e farina per lo stampo

● **1** Separate gli albumi dai tuorli; in una ciotola montate i primi con le fruste e, quando iniziano a rassodare, aggiungete 30 g di zucchero, continuando a montare.
● **2** In un'altra ciotola lavorate con le fruste i tuorli con il resto dello zucchero, mezzo cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata e la farina. Poi incorporate gli albumi: una cucchiaiata mescolando energicamente, poi i rimanenti più delicatamente.
● **3** Trasferite il composto in una tortiera a cerniera di 24 cm di diametro, con il fondo foderato con carta da forno e il bordo imburrato e infarinato. Infornate a 170° per 10-12 minuti. Fate raffreddare, poi ritagliate dal disco di pasta una ciambella, usando come dima uno stampo di 1 litro.
● **4** Spremete il succo di 2 arance e, in un padellino su fuoco dolce, sciroglietevi 15 g di gelatina ammollata e strizzata.
● **5** Montate la panna con lo zucchero a velo, incorporatela delicatamente allo yogurt, poi unite il succo d'arancia con la gelatina intiepiditi e un cucchiaino di scorza grattugiata. Versate nello stampo a ciambella, appoggiatevi delicatamente sopra la pasta biscuit ritagliata e mettete in frigo per almeno 4 ore a rassodare.
● **6** Spremete il succo delle arance rimaste, filtratelo, scaldatelo con il rum e scioglietevi la gelatina rimanente (prima ammollata e strizzata); fate raffreddare.
● **7** Sformate il dolce su una gratella; quando la gelatina di arance inizia a diventare più viscosa, versatela sopra. Decorate con arance e pompelmo a fettine e completate con pepe rosa pestato.

MEDIA ● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 260 cal/porzione



PERFETTO AL LIME E CEDRO

PER 8 PERSONE
1/2 cedro non trattato - 1 lime non trattato + qualche fettina per decorare - 1/2 baccello di vaniglia - 125 g di zucchero - 3 tuorli - 250 ml di panna fresca - foglioline di menta per decorare

● **1** Lavate il cedro e prelevate la scorza lasciando attaccato 1 cm di albedo (la parte bianca). Tritatela (tenendone da parte qualche fettina per decorare), mettetela in una ciotola e copritela d'acqua; lasciate riposare per un'ora.
● **2** Raccogliete in una casseruola lo zucchero con 75 ml di acqua e il succo spremuto del lime. Unite la vaniglia tagliata in senso longitudinale e fate bollire per 3 minuti. Eliminate il baccello dopo aver raschiato i semini.
● **3** Scolate bene la scorza di cedro e unitela allo sciroppo precedente, facendo sobbollire 2 minuti.
● **4** Lavorate i tuorli con le fruste elettriche, unendo un po' alla volta lo sciroppo con il cedro insieme alla scorza grattugiata del lime: il composto dovrà montare molto e raddoppiare il volume. Continuate a sbattere finché si raffredda. Montate anche la panna e unitela delicatamente al composto al cedro.
● **5** Versate in uno stampo a cassetta e mettete in freezer per almeno 6 ore.
● **6** Passate per pochi istanti lo stampo in acqua tiepida e sformate il dolce. Decoratelo con fettine di lime, con quelle di cedro tenute da parte e con foglioline di menta. Servite.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 185 cal/porzione



TORTA DI MANDORLE E FARINA DI MAIS AL MANDARINO

PER 8 PERSONE
8 mandarini non trattati - 120 g di farina di mais per polenta a cottura rapida - 120 g di farina di mandorle - 60 g di farina bianca - 50 g di burro - 300 g di zucchero - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 30 g di mandorle a lamelle - burro e farina per lo stampo

● **1** Lavate 4 mandarini, tagliateli a pezzetti con la buccia e cuoceteli in un pentolino con 1-2 cucchiai d'acqua, coperti e a fiamma dolce, per 20 minuti.
● **2** Trasferite i mandarini nel mixer e unitevi il burro fuso, la farina per polenta e quella di mandorle, 200 g di zucchero e la farina bianca setacciata con il lievito. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo e abbastanza fluido.
● **3** Imburrate e infarinate uno stampo di 22 cm di diametro e versatevi la preparazione. Cuocete nel forno preriscaldato a 160° per una quarantina di minuti (verificate la cottura del dolce inserendo al centro uno stecchino che deve uscire asciutto). Lasciate raffreddare un po' la torta prima di sformarla su una gratella.
● **4** Spremete il succo di 2 mandarini, filtratelo e raccoglietelo in un pentolino con lo zucchero rimasto: fate sobbollire sul fuoco dolce fino a ottenere uno sciroppo trasparente. Versatelo sulla torta un po' alla volta, in modo che la superficie del dolce si inzuppi un po'.
● **5** Decorate con fettine dei mandarini rimasti e lamelle di mandorle tostate.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti ● 415 cal/porzione

Zuccotto al caffè, cioccolato e castagne

PRESENTAZIONE D'EFFETTO E INGREDIENTI SUADENTI ACCOSTATI AD ARTE, PER UN DESSERT BUONO E BELLO

ospite nella nostra cucina Chiara Patrachini, a cura di Cristiana Cassé, foto di Michele Tabozzi



Stampo Dino il Salvabudino (Guardini).

Indirizzi a pagina 6



1



2



3



INGREDIENTI PER 8 PERSONE
per il pan di Spagna: 10 tuorli e 7 albumi - 240 g di zucchero - 50 g di farina 00 - 25 g di farina gialla - 50 g di fecola - 25 g di cacao - un pizzico di sale
per la bagna: 100 ml di caffè lungo - 100 g di zucchero - 3 cucchiai di Cognac
per la farcitura: 750 g di castagne bollite - 440 g di cioccolato fondente - 250 g di zucchero - 170 g di burro - 3 cucchiai di Cognac

● **1** Preparate il pan di Spagna. Con le fruste elettriche montate a lungo i tuorli con 200 g di zucchero e, a parte, gli albumi con lo zucchero rimasto e il sale. Con una spatola miscelate i composti con delicati movimenti dal basso verso l'alto e unite poco a poco la fecola e la farina. Dividete l'impasto in due metà e aggiungete a una il cacao e all'altra la farina gialla.
● **2** Foderate con carta da forno due teglie e disponete in ciascuna un ring d'acciaio di 20x25 cm (oppure utilizzate 2 teglie in misura con i bordi a spigolo). Versate in un ring l'impasto chiaro e nell'altro quello scuro. Cuocete i pan di Spagna in forno caldo a 170° per 10 minuti e poi lasciateli raffreddare. ● **3** Tagliate il pan di Spagna scuro nel senso dell'altezza in modo da ricavare 8 rettangoli di 4,5x10 cm e intagliateli da una parte in modo da creare una punta. Dal pan di Spagna scuro rimasto ricavate un semicerchio di 16,5 cm e un piccolo disco di 3,3 cm di diametro. Tagliate il pan di Spagna chiaro nel senso dell'altezza in modo da ricavare 8 rettangoli di 2,5x10 cm. Dal pan di Spagna chiaro avanzato ricavate un semicerchio di 16,5 cm di diametro e un cerchio di 9 cm di diametro: da quest'ultimo asportate un dischetto centrale di 3,5 cm di diametro. ● **4** Infilate il dischetto scuro nell'anello chiaro e disponeteli sul fondo di uno stampo da budino 18 cm di diametro. Quindi ricoprite le pareti alternandovi i rettangolini chiari e quelli scuri (con la parte spuntata verso il basso). Premete bene con le mani. ● **5** Preparate la bagna. Mescolate il caffè caldo con lo zucchero e il Cognac e spennellate il rivestimento di pan di Spagna. ● **6** Preparate la farcia. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Frullate 130 ml di acqua con il Cognac e lo zucchero. Unite lo sciroppo a filo al cioccolato e quindi mescolate il tutto con le castagne. Versate il composto nel guscio di pan di Spagna e coprite con i due semicerchi rimasti. Fate raffreddare lo zuccotto in frigo per almeno 5 ore; sformateli. Se vi piace potete decorare lo zuccotto con ciuffetti di meringa: montate 1 albume con 60 g di zucchero, distribuite il composto sul dolce con una tasca da pasticciere e caramellate con un cannello.

ELABORATA ● **Preparazione: 1 ora + riposo** ● **Cottura: 25 minuti**

SAPORI DI PIEMONTE
Il dolce proposto questo mese da **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) è una rivisitazione del tradizionale zuccotto giocata sui sapori della sua terra, il Piemonte. "Ci sono tutti gli ingredienti delle sagre di paese: le castagne, il cioccolato, le meringhe...". Declinati però alla maniera di un vero pasticciere. Si tratta di un dessert più goloso che mai, ma va detto che, come tutti gli zuccotti, l'esecuzione richiede tempo e precisione: il nostro consiglio è di prepararlo il giorno prima. Tra l'altro, riposando in frigorifero tutta la notte, il gusto ci guadagna. Se in famiglia ci sono bambini e non volete privarli di questo piacere, potrete proporre il dolce anche loro eliminando il Cognac e utilizzando caffè decaffeinato.



4



5



6

Torrone

DALL'INCONTRO TRA ALBUMI, FRUTTA SECCA E MIELE NASCE IL DOLCE DELLE FESTE PER ECCELLENZA, PERFETTO PER DONARE UNA NOTA DI CROCCANTEZZA A IMPASTI E BISCOTTI

a cura di Silvia Tatozzi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefania Aledi



Tessuto Jab, tovagliolo Society Limonta. Nella pagina accanto, tessuto Melton di Romo, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



Tartufi allo zenzero e torrone
pag. 100

Che Natale è senza il torrone? Morbido o croccante, bianco di albume, zucchero e copertura d'ostia o scuro per la presenza di cioccolato nell'impasto o nella glassatura, questo antichissimo dolce mediterraneo si può sgranocchiare in qualunque momento, ma è sulla tavola delle feste che fa la sua comparsa più prevedibile, anzi indispensabile. Nella sua caratteristica forma geometrica esprime ricchezza, fortuna e augurio. La frutta secca è protagonista: mandorle o nocciole, e, come vuole la tradizione siciliana, anche i pistacchi. Secondo le versioni, si possono unire cacao, scorzette d'arancia, canditi, noci, fichi, pinoli, semi di sesamo… Grandi barre o torroncini a caramella, da Sud a Nord, non c'è regione che non sfoggi le sue specialità. Emergono i torroni siciliani, abruzzesi, campani, piemontesi, veneti. I più antichi riportano al mondo arabo: intorno al 1100, un medico di Cordova lodò per primo, in un suo libro, un dolce a base di miele e mandorle, diffuso anche in Sicilia. La data di nascita "ufficiale" del torrone però è molto più tarda: nel 1441, a Cremona, in occasione delle sfarzose nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti.

> segue a pag.101

TARTUFI ALLO ZENZERO E TORRONE

PER 8 PERSONE
200 g di cioccolato fondente - 2,5 dl di panna fresca - 100 g di torrone alla nocciola - 5 cm di zenzero fresco - cacao amaro in polvere

● **1** Tritate finemente il cioccolato e trasferitelo in una terrina. Sbucciate lo zenzero, tagliatelo a fettine e trasferitelo in una casseruola con la panna. Scaldatela su fiamma bassa fino al limite dell'ebollizione e versatela in più riprese sul cioccolato mescolando con una spatola fino a che si è sciolto.
● **2** Lasciate intiepidire ed eliminate lo zenzero. Ponete la terrina in frigo per circa 30 minuti, fino a quando la ganache si addensa. Nel frattempo tritate grossolanamente la metà del torrone e riducete a dadini di circa 1/2 cm la metà rimasta.
● **3** Prelevate un cucchiaino di ganache e con l'aiuto di un secondo cucchiaino formate i tartufi. Passatene la metà nel torrone tritato, distribuite all'interno dei rimanenti il torrone a dadini e passate questi ultimi nel cacao. Trasferite tutti i tartufini in frigo per 1 ora e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 5 minuti** ● **278 cal/porzione**

DOLCETTI ALLO YOGURT CON CUORE DI TORRONE AL PISTACCHIO

PER 8 PERSONE
150 g di farina + quella per gli stampini - 80 g di zucchero - 100 g di yogurt greco - 4 uova - 80 g di burro + quello per gli stampini - 1 baccello di vaniglia - 12 g di lievito per dolci - 100 g di torrone al pistacchio - 1 dl di panna fresca - sale

● **1** Tritate grossolanamente 100 g di torrone, trasferitelo in una casseruola con la panna e scioglietelo su fiamma bassissima, mescolando in continuazione, fino a ottenere un composto cremoso.
● **2** Sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi; montate i primi con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite lo yogurt, un pizzico di sale, la farina setacciata con il lievito, i semini del baccello di vaniglia e il burro lavorato a crema. Mescolate con cura.
● **3** Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto. Distribuitene 2/3 in 8 stampini da muffin del diametro di 6 cm imburrati e infarinati. Versate al centro la crema di torrone, coprite con l'impasto rimasto e cuocete i dolcetti in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti. Lasciateli raffreddare fuori dagli stampi e, se vi piace, decorateli con un cucchiaino di yogurt e qualche pezzetto di torrone.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **328 cal/porzione**



Cookies al torrone di mandorle

COOKIES AL TORRONE DI MANDORLE

PER 8 PERSONE
200 g di farina - 100 g di burro - 80 g di zucchero - 40 g di fecola - 2 uova - 10 g di lievito per dolci - 100 g di torrone alle mandorle - sale

● **1** Setacciate la farina con la fecola e il lievito. Montate il burro con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso. Unite le uova, uno alla volta, il mix di farina, il torrone tritato non troppo finemente mescolando con cura.
● **2** Rivestite una teglia con carta da forno, disponetevi dei mucchietti d'impasto con l'aiuto di due cucchiai o di un porzionatore da gelato.
● **3** Schiacciateli leggermente con le dita inumidite e cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **309 cal/porzione**

Tessuto Melton di Romo, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



Dolcetti allo yogurt con cuore di torrone al pistacchio

> *segue da pag. 99*

I pasticcieri della casa viscontea realizzarono un dolce straordinario che riproduceva nella sua forma il Torrazzo, la torre campanaria simbolo della città lombarda che veniva portata in dote dalla sposa. Nel 1836 Andrea Sperlari cominciò a produrre torrone nel suo laboratorio-negozio di Cremona e nel 1891 a San Marco dei Cavoti (BN) iniziò la produzione la ditta Borrillo: l'industria si impadronisce del torrone per dargli qualità, sicurezza, eleganza e farne un prodotto perfetto da offrire a Natale. Ancora oggi è protagonista nelle fiere e nelle sagre: sulle bancarelle appare sotto forma di un grande blocco che viene tagliato a pezzi via via e poi avvolto nella carta oleata. Delizioso da gustare da solo, si rivela anche come ingrediente speciale per realizzare dolci deliziosi dalla caratteristica nota croccante. Potete sminuzzarlo tritandolo a mano o passandolo in un robot da cucina e utilizzarlo per arricchire creme, budini, o nell'impasto di torte e biscotti, come suggeriscono le ricette di queste pagine. Un'idea semplice e veloce: sbriciolate il torrone sul gelato alla crema, alle nocciole o al caffè, bagnate ogni coppa con 1 bicchierino di Porto bianco o Whisky e servite.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



ASTI DOCG

Il Consorzio per la tutela dell'Asti docg opera per la tutela, la valorizzazione e la promozione dell'Asti e del Moscato d'Asti docg nel mondo. L'Asti docg nasce esclusivamente dal vitigno moscato bianco di Langhe e Monferrato ed è il vino spumante dolce più bevuto al mondo.



DA LIDL UN NATALE "DELUXE"

Il marchio "Deluxe" contraddistingue la linea premium di Lidl Italia, pensata per accompagnare il periodo natalizio con un'ampia gamma di prodotti di prima scelta ad un prezzo conveniente.



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Champagne Louis Roederer Cristal brut Millésimé è una cuvée speciale elaborata unicamente nelle migliori annate, con uve provenienti da vigneti di proprietà Louis Roederer. È uno Champagne d'estrema eleganza e raffinatezza, vanta eccezionale equilibrio.



REGALA BENESSERE CON EQUILIBRA

Per regalare salute e benessere, Equilibra propone i cofanetti tisane, tre cofanetti di latta di colori differenti contenenti quattro diversi tipi di tisane: snella e in linea, digestiva, depurativa, relax e riposo più una confezione di sciroppo d'agave.



NATALE FIOR DI LOTO

Grazie a Fior di Loto, i dolci tipici della tradizione natalizia incontrano eccellenti materie prime biologiche creando bontà uniche per coloro che seguono diete alternative come il Soffice Natale di farro bio e il Pandoro bio Soffice Natale.



INSALATE DELLE FESTE DIMMIDISÌ

L'Insalata delle Feste DimmidiSì è un'insalata mista, con confezioni ideate per rallegrare il Natale. DimmidiSì è disponibile in quattro varianti, tutte diverse: la Scrapbooking Style, la Funny Style, la Blu Style e la Classica.



VILLA SANDI

Per un dono elegante Villa Sandi propone il Racconto di Natale, una confezione con Valdobbiadene Superiore DOCG Cuvée Oris dry, bollicine fresche, per i brindisi ed i tradizionali dolci delle Feste più il tè Racconto di Natale, una miscela di tè nero indiano Assam, cannella, coriandolo, chiodi di garofano e pezzetti di mela.



ZAINI

Zaini, la più antica Fabbrica di cioccolato e caramelle di Milano, che garantisce la qualità eccellente dei suoi prodotti, propone per le festività della Befana splendide calze, assortite di golosità, tutte da scoprire e da gustare, che riportano le immagini dei personaggi più amati dai bambini.



CUCINABARILLA

Il forno multifunzione che cucina al posto tuo e lo fa sempre bene (CucinaBarilla, in comodato d'uso gratuito e i kit in abbonamento a 30 al mese).



REGALA NESPRESSO

Lo Sleeve Dispenser Touch, che contiene sei Sleeve di caffè Nespresso, è compatto e conveniente e si adatta perfettamente all'ambiente di una cucina moderna.



SPECIALITÀ FERRERO

Per i palati più raffinati Ferrero propone l'elegante confezione di praline esclusive Golden Gallery, che saprà stupirvi con il suo assortimento contenente le più golose e sorprendenti praline Ferrero.



DUCHESSA LIA BARBARESCO DOCG

Il Barbaresco Duchessa Lia proviene dalle uve di nebbiolo cresciute nelle Langhe. Dal bouquet etereo, piacevolmente intenso e dal gusto austero ma vellutato e armonico, è un accompagnamento perfetto per arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.



NATALE CON AGROMONTE

Agromonte, salsa pronta di pomodoro ciliegino Made in Sicily, presenta una scatola gourmet che contiene una bottiglietta con pomodoro ciliegino semisecco e altre tre prelibatezze per condire primi piatti o come base per ricette creative.



ZACAPA

Zacapa per il Natale si presenta in uno speciale cofanetto di Zacapa 23 contenente la nuova bottiglia, accompagnata da una coppia di bicchieri personalizzati.



LA LIMITED EDITION LEVONI

Per il Natale Levoni presenta un'edizione limitata con nuove ricette speciali: il Salame Agerolino Riserva, tipico della salumeria campana dalla lavorazione a taglio di coltello; il Salame del Po Riserva, un salame dalla consistenza morbida e carni di qualità italiana compatte e ben aggregate.



MERLETTAIE BRUT CIÙ CIÙ

Per il Natale Ciù Ciù propone la versione Magnum del Merlettaie Brut della varietà Pecorino, uno spumante piacevolmente fresco e morbido. Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente l'intero pasto.



MD PREMIUM NATALE

Prodotti nati da primarie aziende nazionali per garantire la sicurezza della qualità, ma con attenzione al giusto rapporto qualità-prezzo. L'ampio assortimento contiene prodotti esclusivi dove la selezione delle migliori materie prime si unisce alle lavorazioni tipiche della gastronomia italiana.



IL PANETTONE T'A MILANO

T'a Milano presenta il panettone in Cappelliera, in perfetto stile vintage anni '60 che può contenere sia il panettone milanese classico (da 1, 2, 3 e 10 chili) sia la golosa variante Cioccolato & Pere (da un chilo).

Il filetto alla Wellington

UN PIATTO STORICO DEDICATO A UN FAMOSO GENERALE INGLESE: SOPRAFFINO E COREOGRAFICO È PERFETTO PER LE FESTE

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di MicheleTabozzi, vino scelto da Sandro Sangiorgi

Arthur Wellesley, l'eroico vincitore della battaglia di Waterloo insignito con il prestigioso titolo di duca di Wellington, non aveva un carattere facile, come testimoniarono molti cuochi al suo servizio, licenziati perché incapaci di accontentare i suoi gusti particolari. Finché a qualcuno venne un'ispirazione che riscosse un insperato successo: gli presentò un accattivante filetto avvolto in un dorato manto di pasta sfoglia.

> segue a pag. 106











LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE
800 g di filetto di manzo in un solo pezzo tagliato dalla parte centrale - un rettangolo di pasta sfoglia fresca di 230 g - 400 g di funghi champignon ben sodi - 2 cipolline - 100 g di prosciutto crudo magro a fettine non troppo sottili - 2 cucchiai di senape chiara - brandy - poco burro - 1 tuorlo - poco latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scaldate in una casseruola una noce di burro e rosolatevi rapidamente il filetto; spruzzatelo con un bicchierino di brandy e quando è caldo infiammatelo. ● **2** Togliete la carne dal fuoco, appoggiatela su un vassoio, asciugatela con carta da cucina e spalmatela con un velo di senape, poi mettetela in frigorifero.
● **3** Pulite i funghi e tagliateli a fettine; fate soffriggere le cipolline tritate con 2 cucchiai di olio, unite i funghi e fateli cuocere; salate e pepate. ● **4** Trasferiteli nel mixer, scolandoli dall'acqua che avranno rilasciato, e frullateli; versate la purea in una padella antiaderente e fatela asciugare bene sul fuoco fino a ottenere una densa crema.
● **5** Appoggiate un foglio di alluminio sul piano di lavoro, sistematevi, leggermente sovrapposte, le fettine di prosciutto, poi spalmatele con la crema di funghi. ● **6** Appoggiate al centro il filetto, avvolgetelo nel prosciutto e la crema di funghi, richiudetelo ben stretto nell'alluminio e mettetelo in frigorifero per almeno mezz'ora.
● **7** Trascorso questo tempo svolgete il filetto dall'alluminio e mettetelo al centro del rettangolo di sfoglia; spennellate i bordi della pasta con il tuorlo sbattuto con 2 cucchiai di latte, avvolgete il filetto e sigillate la pasta tagliando via quella eccedente. ● **8** Girate il "pacchetto" in modo che non si veda il punto di congiunzione della sfoglia e sistematelo in una teglia foderata con carta da forno. Con una rotella dentellata tagliate la sfoglia avanzata a strisce e sistematele, a grata, sulla superficie del filetto. Spennellate tutto con il mix di tuorlo e latte, poi con la punta di un coltellino praticate sulla pasta qualche piccolo foro. Passate il filetto in forno già caldo a 200° per 25-30 minuti, sfornatelo e lasciatelo riposare una decina di minuti prima di affettarlo.









> *segue da pag. 104*

Gli elementi per soddisfare il burbero generale c'erano tutti: carne pregiata, delicata purea di champignon, un tocco di foie gras e di tartufo. Un piatto davvero sontuoso, che si presentava con la forma lunga e affusolata tipica del filetto intero e un colore bruno dorato: caratteristiche che lo rendevano simile a uno stivale. Un riferimento casuale agli stivali calzati dal generale? Anche se non ci sono documenti che lo confermano, sta di fatto che il piatto è passato alla storia come filetto alla Wellingon.

Corsi e ricorsi in cucina

Come tutte le ricette famose e un po' elaborate, anche questa ha avuto negli anni periodi di fulgore e altri di oblio. Per tanti motivi, non ultimo il costo elevato degli ingredienti e il procedimento lungo e complesso. Ma recentemente il piatto è tornato sulle nostre tavole, come protagonista di menu importanti. Merito anche del famoso chef inglese Gordon Ramsay che ne l'ha riportato in auge con qualche piccolo ritocco, senza però intaccarne il gusto e la raffinatezza. Niente foie gras e tartufo, come prevedeva la formula originale, senape leggermente piccante e una curiosa variante: alcune castagne aggiunte alla crema di funghi. In più qualche astuzia da chef, come quella di spolverizzare con un po' di sale grosso la sfoglia per renderla più croccante. Fondamentali l'attenzione alla temperatura e ai tempi di cottura - il filetto all'interno deve restare "al sangue" - e un riposo di almeno dieci minuti prima di arrivare in tavola: così le fibre della carne si ricompattano e i profumi si concentrano in un sublime bouquet.



LA PAROLA ALL'ESPERTA
Risponde alle nostre piccole curiosità su questo piatto Cristina Blasi docente e direttrice, con Gabriella Mari, della Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze, che ha compiuto trent'anni e vanta di essere la più antica in Toscana (www.cordonbleu-it.com).
Oggi per accelerare i tempi si utilizza pasta sfoglia pronta. Ma una "cordon bleu" come prepara la pasta? Di sicuro con il burro in pari quantità rispetto alla farina: la preparazione richiede però un intero pomeriggio.
La ricetta storica prevede per la farcia funghi champignon e non i porcini, più profumati. C'è un motivo? Nel piatto classico si usa la "duxelle" una saporita farcia preparata con gli champignon, talvolta arricchita con tartufo nero e non è necessario usare i porcini costosi. È già fantastica così.
Il filetto in crosta rientra anche in una delle vostre lezioni? Le allieve ci chiedono anche questi piatti un po' articolati dove la manualità lascia spazio alle interpretazioni. Noi cerchiamo di accontentarle perché oltre ad avere un'impostazione classica e di tradizione, Il filo conduttore dei nostri corsi è di proporre la cucina anche come cultura. E vi sono piatti che insegnano molte cose sul periodo storico in cui sono nati.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE
Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, su ordinazione, anche questo piatto.

RISTORANTE PESA VEGIA
P.zza Verdi 7, Bellano (LC), tel. 0341 810390.
La cucina è ispirata alle vecchie ricette della nonna interpretata con un pizzico di creatività ma anche ai piatti classici internazionali come il filetto alla Wellington che spicca nella ricca lista dei secondi di carne.

RISTORANTE GIACOMO ARENGARIO
Via Guglielmo Marconi 1, Milano, tel. 02 45070460.
È il ristorante del museo del Novecento, affacciato su Piazza Duomo e progettato in omaggio al periodo "Decò" milanese: nel variegato menu alcuni piatti di veloce esecuzione, adatti a un pranzo leggero, e grandi classici, tra i quali il filetto alla Wellington, per banchetti e pranzi di festa.

VILLA CAPRERA
via Caprera 39, Castello di Godego (TV), tel. 0423 760430.
Immersa nella campagna veneta, è la location ideale per le feste e le occasioni più importanti: qui il filetto alla Wellington è servito con contorni raffinati e creativi come il flan di zucchine.



BERE GIUSTO
Il Pinot Nero trentino nella versione dell'azienda Vallarom di Filippo Scienza è l'ideale su una ricetta come il filetto alla Wellington che ha struttura e varietà odorosa. Il segreto di questo accostamento sta nelle maggiori complessità e persistenza gustativa espresse dal vino di questa Azienda rispetto ai suoi conterranei, in particolare quando incontra la morbidezza della farcia di cipolle e funghi per lasciare spazio alla fragranza della pasta sfoglia.


la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5,
a Milano, a pochi passi dal Duomo.
UN REGALO
personalizzabile adatto a tutti
i gusti e i livelli di complessità!
Acquistalo subito su
www.scuoladicucina.it/regala-corso-cucina
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica
e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
ca' puccino
NEFF
Arclinea
SPONSOR UFFICIALI
Emilia Zaini
Cioccolato dal 1913
PHILIPS
Insal'arte
Saeco
Sambonet
Molino Grassi
MEGGLE
Exquisa
MONINI
SPONSOR TECNICI
tescoma
Con te in cucina
MARCATO
CIÙ CIÙ
irinox
Emile Henry
GRUPPO MONDADORI

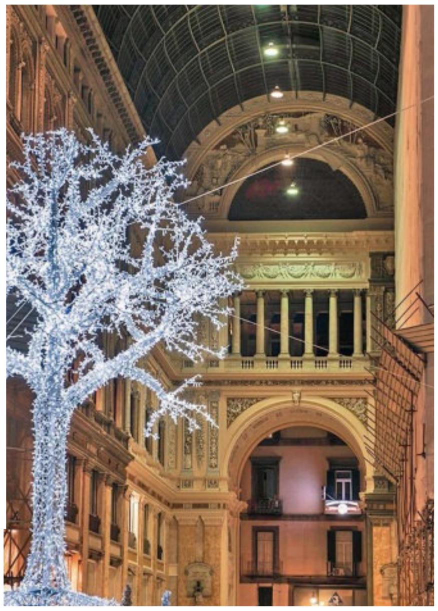
Napoli

NON SOLO LUCI E BOTTI: SOTTO LE FESTE LA BELLA PARTENOPEA METTE IN SCENA UNO SPETTACOLO DI TRADIZIONI E GOLOSITÀ

testo di Ernesto Fagiani, foto di Emanuela De Santis. Si ringrazia il ristorante Mimì alla ferrovia per le ricette









Sopra, gli artisti della Scarabattola, che creano pezzi unici e presepi monumentali. A sinistra, il laboratorio Capuano, fondato nel 1840, e la Galleria Umberto.



FRANCESCA MOSCHENI

MINESTRA MARITATA

PER 8 PERSONE
5 kg di verdure tenere miste (bietolina, borragine, scarolella, cicorietta, torzella, verza) - 1 kg di muscolo di manzo - 100 g di gallinella (parte bassa della coscia) di maiale - 50 g di prosciutto crudo a dadini - 4 salsicce - 4 puntine di maiale - 200 g di cotiche - 2 cipolle - 2 costole di sedano - 2 carote - 100 g di pecorino romano - extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Riempite due pentole d'acqua fredda: in una mettete il muscolo di manzo, nell'altra le carni di maiale (gallinella, salsicce, puntine e cotiche). Aggiungete in entrambe una costola di sedano, una cipolla, una carota, qualche grano di pepe e un mestolino d'olio. Salate leggermente, portate a bollore e cuocete a fuoco lento, schiumando spesso. Scolate dal brodo i diversi tipi di carne quando arrivano a cottura: le salsicce dopo 15 minuti, la gallinella e le puntine e il muscolo dopo circa 2 ore per finire con le cotiche (2,5 ore). Tagliatele tutte a pezzi.
● **2** Filtrate i due brodi e uniteli in un'unica pentola, aggiungendo il prosciutto. Lasciate bollire a fuoco lento per qualche minuto. Spegnete, fate raffreddare ed eliminate il grasso in superficie.
● **3** Lavate le verdure, tagliatele a pezzi grandi, sbollentatele e fatele raffreddare velocemente in acqua e ghiaccio, aggiungetele al brodo riportato a bollore e ultimate la cottura per 3 minuti. Lasciate riposare la minestra per un'ora. Al momento di servirla disponete la verdura nel piatto, versatevi sopra il brodo bollente e adagiatevi le carni lesse, completando con scaglie di pecorino.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 3 ore ● 735 cal/porzione

TACCUINO DI VIAGGIO

MIMÌ ALLA FERROVIA
Via Alfonso d'Aragona 19/21
tel. 081 5538525
Da quattro generazioni la famiglia Giugliano mantiene accesa l'insegna di Mimì, un tempo fiaschetteria per ferrovieri e macchinisti in transito allo snodo di Napoli, oggi ristorante di verace tradizione napoletana nel quartiere adiacente la Stazione Centrale.

GRAND HOTEL ORIENTE
www.grandhoteloriente.it
A ridosso di via Toledo, un hotel ristrutturato con un ottimo rapporto qualità/prezzo (foto sotto). Bar al nono piano da cui ammirare un panorama che va dal porto al Vesuvio, da San Martino a Castel Sant'Elmo.

CHARCUTERIE ESPOSITO
Via Benedetto Croce 43
Caratteristico bazar alimentare di ghiottonerie partenopee.

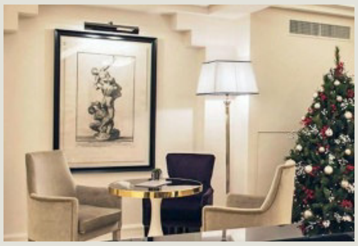
'O SFIZIO D''A NOTIZIA
Via Michelangelo Caravaggio 49
La nuova frontiera dello street-food a Napoli: "'mpustarelle", "montanare", "murzilli" accompagnati da champagne, rosso di Gragnano o birra.

ZIA ESTERINA
Piazza Trieste e Trento 53
Farine biologiche e lievito madre, ricotta di bufala, salsiccia e "cicoli" di maiale per l'inimitabile pizza tuffata nell'olio bollente.

GAY-ODIN
Via Toledo 427
Modella Babbi Natale, presepi e alberi di cioccolato.

AUGUSTUS
Via Toledo 147
Babà, susamielli, mostaccioli, roccocò e specialità gastronomiche campane.

LEOPOLDO INFANTE
Via Vittoria Colonna 46
Lo specialista dei taralli napoletani.



SARTÙ DI RISO CON SALSA GENOVESE

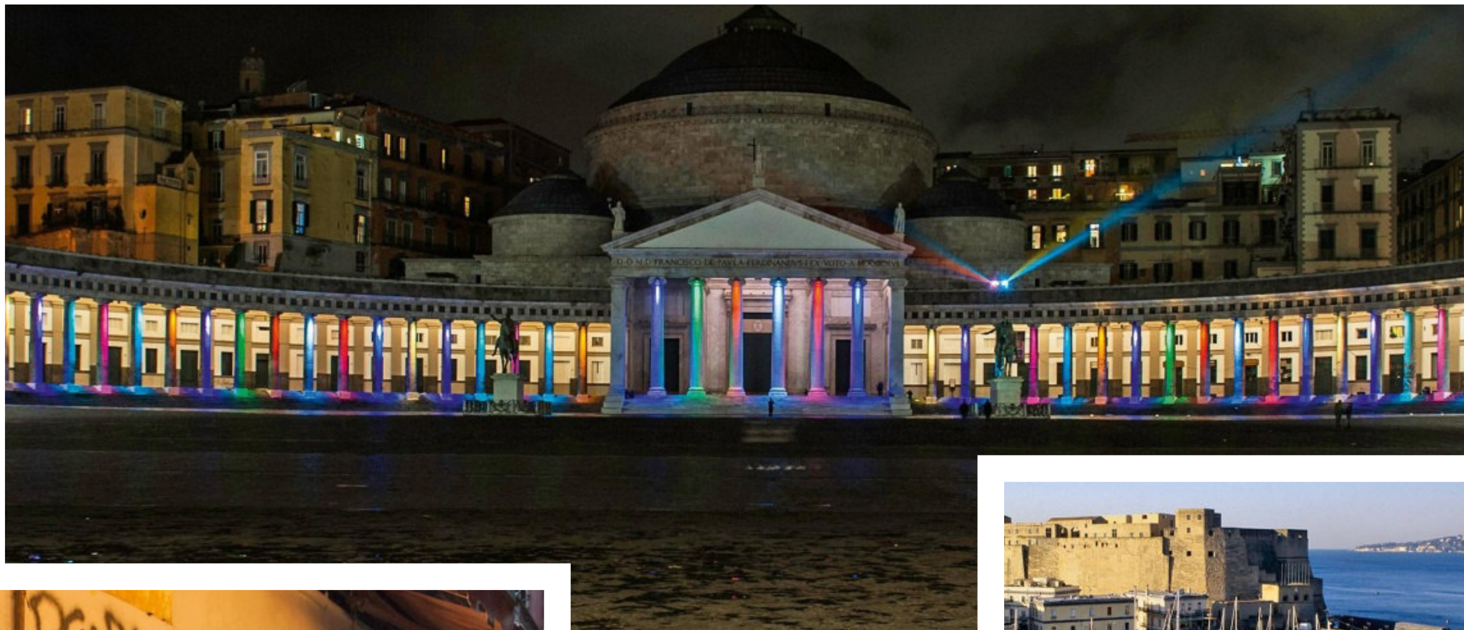


PER 8 PERSONE
700 g di riso Carnaroli - 200 g di prosciutto cotto a dadini - 200 g di pisellini surgelati - 300 g di fior di latte a cubetti - 5 uova sode - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 5 dl di brodo vegetale - 50 g di pane grattugiato - extravergine d'oliva - burro - sale
per la salsa genovese: 200 g di carne di manzo - 1 kg di cipolle - 200 g di carote - 2 costole di sedano - 6 pomodorini - 200 g di salsa di pomodoro - 1 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva
per le polpettine: 100 g di carne trita - 100 g di mollica di pane raffermo - 50 g di pecorino - 50 g di parmigiano reggiano - 1 uovo - farina - olio di semi - sale - pepe

● **1** Fate la salsa genovese: mondate cipolle, carote e sedano e riduceteli a cubetti, tagliate la carne di manzo a pezzi grossi e fatela rosolare con 150 ml d'olio, quindi unite le verdure preparate e continuate la cottura. Sfumate con il vino bianco, poi aggiungete i pomodorini, allungate con la salsa di pomodoro e mezzo bicchiere d'acqua, coprite e fate ridurre a fuoco lento per circa due ore. A fine cottura frullate tutto.
● **2** Fate le polpette: mettete in una terrina la carne trita, la mollica di pane ammollata in acqua fredda e strizzata, l'uovo, il pecorino e il parmigiano grattugiati. Salate, pepate e lavorate con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Formate tante polpettine, infarinatele e friggetele in una padella con almeno tre dita di olio bollente.
● **3** Fate rosolare i pisellini in padella con un filo d'olio per 5 minuti, unendo il prosciutto cotto negli ultimi 2 minuti; affettate le uova sode. Tostate il riso in una pentola con qualche cucchiaio d'olio, aggiungete brodo e salsa genovese un poco per volta finché il riso non sarà cotto al dente. Spegnete e aggiungete la metà di questi ingredienti: polpettine, fior di latte, parmigiano, uova sode e piselli con il prosciutto cotto.
● **3** Imburrate e cospargete di pane grattugiato 8 stampi a tronco di cono alti circa 12 cm. Riempiteli per un terzo con il riso condito, poi fate uno strato con i restanti ingredienti mescolati tra loro e, infine, coprite con l'altra metà del composto di riso, appiattendolo con una spatola. Cuocete per una ventina di minuti in forno a 180° e fate riposare per un'altra decina prima di sformare il sartù nei piatti individuali. Guarnite, se vi piace, con altra salsa di pomodoro e pisellini lessati.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 3 ore ● 950 cal/porzione











In alto, piazza del Plebiscito illuminata a festa. Qui sopra, Castel dell'Ovo e, a sinistra, le botteghe di via San Gregorio Armeno e via San Biagio dei Librai. Nella pagina accanto, il celebre panorama del golfo di Napoli visto da Posillipo, con il Vesuvio sullo sfondo.

Tra il 24 dicembre e l'Epifania Napoli indossa il consueto strascico di luminarie, botti, bancarelle addobbate a festa, piazze trasformate in mercati. Nei caffè, a cominciare da quel gioiello d'architettura che è lo storico Gambrinus, si sfoderano vassoi di mostacciOli e roccocò accanto a guantiere di babà e sfogliatelle. Via Toledo scintilla di vetrine e i Gradoni di via Chiaia salgono verso i Quartieri Spagnoli lasciandosi dietro, come una nuvola, il brusìo di un'intera città uscita a passeggio. Sul lungomare pedonalizzato, tra Mergellina e Castel dell'Ovo, troneggia una luccicante struttura ad albero alta quaranta metri, con ascensore e terrazza panoramica sul golfo e sullo skyline della città. Un altro albero di Natale, nuda opera d'arte firmata Mimmo Paladino, svetta sui vicoli e i cortili di Montecalvario, cuore della vecchia Napoli. Dietro il luccicante sipario delle strade eleganti e della galleria Umberto vestite a festa si celano lo splendido chiostro maiolicato del monastero di Santa Chiara, aperto per l'occasione fino a tarda sera; la chiesa e il convento di San Domenico Maggiore, da poco restaurati e riconsegnati alla città; la Cappella Sansevero con i suoi tesori, dal Cristo velato del Sanmartino alle inquietanti "macchine anatomiche" di Raimondo di Sangro. Racchiusa tra il colonnato neoclassico da un lato e il Palazzo Reale dall'altro, liberata dalle auto, piazza del Plebiscito è tornata ad essere il simbolo della città e del suo rinnovamento, ma nelle caratteristiche vie San Gregorio Armeno e San Biagio dei Librai va in scena l'eterna rappresentazione del Presepe, espressione della verace napoletanità popolare. Nelle botteghe dei maestri figurai, Gesù nasce tra grotte, fondachi e templi in rovina, simbolo del trionfo del cristianesimo sulla religione degli dei e assieme memoria delle settecentesche scoperte di Ercolano e Pompei. La tradizione è tenuta in vita anche da associazioni come la Presepistica Napoletana, che allestisce mostre di Presepi antichi nelle chiese e cura ogni anno una lotteria con in palio pregiati pezzi d'epoca. Tra le figure classiche non ci sono soltanto angeli e Magi: la scena più tipica è anzi quella dell'osteria, con botti di vino di Gragnano e caciocavalli appesi ai soffitti a volta.

> segue a pag. 112

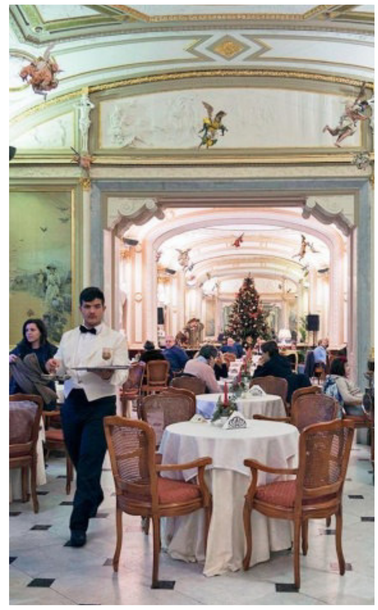
SCAROLA NATALINA ("'MBUTTUNATA")

PER 6 PERSONE
2 scarole lisce grandi da 400/500 g l'una - 150 g di olive nere di Gaeta - 50 g di capperi sotto sale - 6 filetti di alici di Cetara - pecorino grattugiato - parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate le scarole, tagliatele verticalmente in tre parti lasciando la base del torsolo e fatele sbollentare in una pentola d'acqua bollente leggermente salata. Scolatele e lasciatele raffreddare in acqua e ghiaccio.
● **2** Stendete le scarole su un piatto e sciacquate i capperi per dissalarli. Su ogni porzione mettete qualche oliva denocciolata, un po' di capperi, un filetto di alice, un filo d'olio e un cucchaino di pecorino.
● **3** Avvolgete le scarole su se stesse in modo che non fuoriesca il ripieno e disponetele in una teglia unta d'olio, tenendole l'una vicina all'altra in modo che non si aprano durante la cottura. Irrorate con un filo d'olio (se vi piace aromatizzato con uno spicchio d'aglio tenuto in infusione), spolverizzate con un po' di parmigiano grattugiato e infornate a 170° per 30 minuti.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **160 cal/porzione**







I roccocò di Augustus, dolci napoletani del periodo natalizio impastati con mandorle, canditi e spezie che si intingono nel liquore. In alto, la sala dello storico caffè Gambrinus.

> *segue da pag. 111*

Le facce dei pastori e dei lazzaroni che abitano le taverne dei presepi sono le stesse che ancora si incontrano al mercato del pesce "aret' e mur'" di Porta Capuana, dove ogni partenopeo doc va a comprare vongole e capitoni per i pranzi e le cene delle feste. Pastasciutta, zuppa di lumache, "scapece" di melanzane e zucchine, pizza a credito, cibi bolliti e fritti, preparati e consumati all'aperto: così mangiava, un secolo fa, la gente dei bassi che Matilde Serao chiamava "il ventre di Napoli". Ma accanto alla testina di vitello o al brodo di polipo che tuttora si vendono nelle vinelle di Sanità, ecco i pasticci alla besciamella e i sontuosi timballi con cui gli chef francesi trasferiti nella città borbonica rinnovavano le ricette d'Oltralpe al sole del Mediterraneo. Tra profumi di genovese e aromi di ragù, i napoletani di oggi portano in tavola sia i piatti della gastronomia popolare - i "mezzanielli" ripassati con pancetta, lardo, pomodorini del Piennolo e pecorino, le "zite all'erta" (pasta al ragù infornata in teglia) - sia le pietanze d'ascendenza aristocratica come il gattò di patate e il sartù di riso. La tradizione delle feste pretende poi su ogni tavola il "cureniello" (stoccafisso al pomodoro), la scarola "'mbuttunata" farcita con acciughe, capperi e olive e soprattutto la minestra maritata, un piatto unico in cui si mescolano tutti i sapori del Natale napoletano.

GRUPPO MONDADORI
IL 1° EDITORE ITALIANO DI MAGAZINE E WEB



AUDIWEB
16.450.000**
UTENTI UNICI / MESE

AUDIPRESS
21.000.000**
LETTORI / MESE

TOTAL AUDIENCE
37.450.000*
CONTATTI / MESE

UNA LEADERSHIP ASSOLUTA:
GRANDI PASSIONI, GRANDI NUMERI.

DONNA	CUCINA	WELLNESS	NEWS & ENTERTAINMENT
21.225.000*	8.840.000*	6.500.000*	23.250.000*

*Total Audience contatti lordi: Audiweb TDA (Settembre 2016) + Audipress 2016/II.
**Fonti: dati Audiweb TDA (Settembre 2016), dati Audipress 2016/II.

GRUPPO MONDADORI

Alla corte del culatello

È NOSTRO OSPITE ENRICO BERGONZI, CHEF DEL RISTORANTE AL VÈDEL DI COLORNO E PRODUTTORE DI PREGIATI SALUMI

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



Amarilli al culatello con crema di finocchi e ortiche
pag. 116

CUCINA E TERRITORIO
Enrico Bergonzi è da oltre trent'anni chef patron del ristorante di famiglia Al Vèdel, locale storico fondato nel 1780 a Colorno. Profondo conoscitore delle tradizioni culinarie locali, le considera una risorsa da valorizzare con piatti tipici, spesso preparati con i pregiati salumi dell'attiguo Podere Cadassa, ma anche da attualizzare con ricette leggere e creative.
www.poderecadassa.it/podere-cadassa-al-vedel



Ospitalità e amore per la buona cucina hanno improntato la lunga storia della famiglia Bergonzi: dall'antico posto di ristoro "dalla Siora", aperto più di due secoli fa, all'attuale ristorante di Enrico "Al Vèdel", nome dialettale de "Le Vedole", la piccola località alle porte di Colorno dove tutto ha avuto inizio. Qui, dove permane l'atmosfera delle osterie di una volta, c'è tutto quello che può stuzzicare la gola e la curiosità dei gourmand: oltre ai ghiotti menu, che lo chef realizza con materie prime di alta qualità, la straordinaria attrattiva dei profumi provenienti dal podere Cadassa, dove si può passeggiare tra gli oltre 7000 culatelli preparati dalle sapienti mani di esperti norcini. Alla scoperta dell'alta salumeria parmense.



1



2



3



5



4

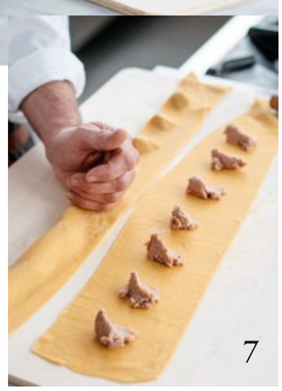


6

AMARILLI AL CULATELLO CON CREMA DI FINOCCHI E ORTICHE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
per la pasta: 400 g di farina - 4 uova - sale
per il ripieno: 100 g di sedano, carota e cipolla - 80 g di parmigiano reggiano grattugiato - 90 g di pane grattugiato - 120 g di Culatello di Zibello Dop Podere Cadassa - 3 uova - Lambrusco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per la crema: 1 finocchio - 50 g di foglie di ortica fresche (fuori stagione potete sostituirle con spinaci) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per condire: una grossa noce di burro - parmigiano reggiano grattugiato

● **1** Preparate la pasta: raccogliete la farina a fontana sulla spianatoia, sgusciatevi le uova, unite un pizzico di sale e impastate fino a ottenere una pasta omogenea. Copritela e lasciatela riposare per almeno mezz'ora.
● **2** Preparate il ripieno: tritate grossolanamente le verdure con un coltello; tagliate a filetti il culatello. Fate soffriggere le verdure in un tegame con un filo di olio, aggiungete il culatello e cuocete per qualche minuto; bagnate con 2 bicchieri di Lambrusco, lasciatelo evaporare e cuocete l'intingolo per 30 minuti. Lasciatelo intiepidire, poi frullatelo.
● **3** Aggiungete al composto il pane grattugiato, le uova, il parmigiano, sale e pepe; mescolate bene.
● **4** Preparate la crema: lessate il finocchio tagliato a spicchi in poca acqua leggermente salata. Scottate in acqua bollente le foglie di ortica (o gli spinaci).
● **5** Quando il finocchio è tenero trasferitelo nel bicchierone del frullatore con le foglie di ortica, unite 3 cucchiai di olio, sale e pepe; frullate fino a ottenere una crema morbida.
● **6** Riprendete la pasta e stendetela con il matterello o con l'apposita macchina a rulli in sfoglie sottili.
● **7** Ricavatene dei lunghi rettangoli alti circa 12 cm, distribuite al centro il ripieno a mucchietti distanti 3 cm e richiudete la sfoglia.
● **8** Premete con la mano tra un mucchietto di ripieno e l'altro per far uscire l'aria e ritagliare gli amarilli a mezzaluna con una rotella dentellata, quindi avvicinate le punte senza chiuderle.
● **9** Lessate gli amarilli, scolateli e conditeli con burro fuso e parmigiano; stendete sui singoli piatti un velo di crema ai finocchi e ortiche, distribuitevi gli amarilli e servite.



7



8



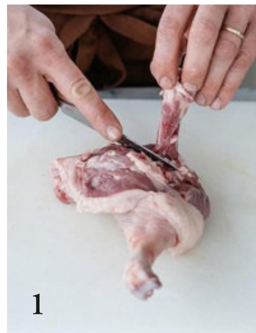
9

COSCIA D'OCA CON MELE AL CARAMELLO E SFORMATO DI ASPRELLE

INGREDIENTI PER 1 PERSONA
1 coscia d'oca fresca - 100 g di sedano, carote e cipolle - erbe aromatiche fresche (rosmarino, salvia, alloro, timo) - sale - pepe
per lo sformato: 400 g di asprelle (cicoria matta invernale) - 30 g di burro - 1 spicchio d'aglio - 50 g di ricotta fresca - 1 uovo - sale - pepe
per la guarnizione: 1 mela Renetta o Royal Gala - 80 g di zucchero - 1 bicchierino di aceto di vino bianco - 2 fettine di pancetta tostate in forno - sale

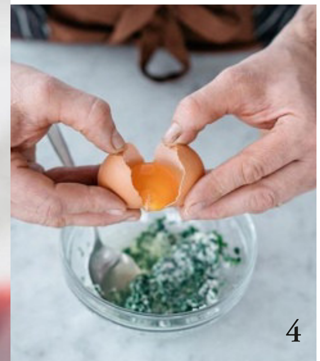
● **1** Appoggiate sul tagliere la coscia d'oca e con un robusto coltellino scalcate l'osso della sopracoscia. Tagliate le verdure a pezzetti.
● **2** Sistemate la coscia su una placca da forno insieme alle verdure, unite le erbe aromatiche, salate e pepate. Infornate a 120° per 3-4 ore (la carne cuocerà completamente nel suo abbondante grasso).
● **3** Preparate lo sformato: pulite le asprelle e lessatele in acqua bollente salata.
● **4** Scolatele, tagliuzzatele e saltatele in padella con 20 g di burro e l'aglio; eliminate l'aglio, mettetele in una ciotola e mescolatevi la ricotta, l'uovo, sale e pepe.
● **5** Versate il composto in uno stampino a pareti alte e lisce, imburrato con il restante burro, mettetelo in una teglia, versate nel recipiente un paio di bicchieri di acqua e cuocete a bagnomaria in forno a 170° per 15-20 minuti.
● **6** Per la guarnizione sbucciate la mela e tagliatela a cubetti. In una padellina a fondo spesso cuocete lo zucchero fino a ottenere un caramello biondo, unite i cubetti di mela, mescolate, bagnate con l'aceto, salate e togliete dal fuoco. Mettete sul piatto la coscia d'oca, irroratela con il suo fondo di cottura filtrato, sistematevi accanto lo sformatino di asprelle, completate con le mele caramellate e guarnite con la pancetta spezzettata.




1


2


3


4


5


6

TIPICI, ARTIGIANALI, NATURALI

Sono le caratteristiche dei salumi prodotti dal Podere Cadassa: dal fiocchetto alla pancetta, dallo strolghino al salame gentile, dalla mariola al cotechino. Fino al più nobile degli insaccati: il Culatello di Zibello Dop. Certificato dal Consorzio di Tutela,il Culatello è Presidio Slow Food e ha ottenuto il marchio dell'Associazione Antichi Produttori.
Nella foto: Culatello di Zibello Dop (intero e tagliato), pancetta, strolghino, salame gentile.



Omelette thai

UN DELIZIOSO FAGOTTINO DI UOVA, CARNE E BASILICO HORAPA, UNA DOLCE VARIETÀ ESOTICA CHE FA LA DIFFERENZA

a cura di Silvia Bombelli, testo di Vittorio Castellani, ricetta di Livia Sala, foto di Mauizio Lodi

Venduta dappertutto per le strade e nei mercati del Paese del Sorriso con il nome Kai yat sai o di i kai jiaw (che significa "uova farcite"), l'omelette alla thailandese viene preparata fin dalle prime ore dell'alba. C'è chi la consuma a colazione e chi per un veloce pasto in stile street food, spesso accompagnata da una ciotola di riso profumato.

> segue a pag. 120



KAI YAT SAI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
240 g di polpa di maiale o di pollo tritata - 1/2 cucchiaio di peperoncino rosso fresco, tritato - 1/2 cucchiai di aglio grattugiato - 1 cucchiaio di salsa di pesce (nam pla) - 1/2 cucchiaino di zucchero di palma - 10 foglie di basilico thai - 2 uova - olio di semi

● **1** Fate saltare la carne tritata con un po' di olio, il peperoncino e l'aglio. Insaporite con la salsa di pesce e lo zucchero di palma. Quando la carne sarà ben cotta spegnete il fuoco, unite le foglie di basilico e mescolate bene. A parte, sbattete le uova, versatele in una padella antiaderente dal fondo largo in cui avrete fatto riscaldare l'olio di semi e preparate un'omelette sottile.
● **2** Versatela sopra un piatto, farcite l'interno con la carne preparata e ripiegate a libro, verso l'interno, i bordi dell'omelette, in modo da ricavare un fagottino quadrato. Capovolgete l'omelette, presentandola con il lato integro verso l'alto, praticate sulla superficie un taglio ad X con la lama di un coltello ben affilato e schiudete delicatamente i lembi per mostrare il ripieno. Servite l'omelette calda.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 20 minuti**



IL BASILICO THAI SI È FATTO IN TRE...

Nella cucina thailandese si utilizzano circa 40 varietà di basilico, delle quali tre sono conosciute anche in Occidente. La prima è l'Ocimum basilicum (horapha in lingua thai). Dolce, dall' aroma inconfondibile, delicato e pungente, a metà strada tra l'anice e la liquerizia, è particolarmente adatto per la preparazione proposta e per tutte quelle saltate al wok, anche perché con questa tecnica di cottura non perde il suo aroma, ma lo esprime al massimo. L'holy basil o kaphrao (O. tenuiflorum) è il più amato dai thailandesi per il suo aroma speziato che ricorda un mix di pepe e chiodi di garofano. Il suo nome deriva dal sanscrito Tulsi e in India è ritenuto sacro per le sue proprietà medicinali. Il lemon basil o maenglak (O. citriodorum), invece, ha un gradevole sentore di agrume. Aggiunto fresco, in cottura o a crudo, intero o spezzettato, ogni basilico nella cucina thay ha il suo utilizzo per profumare zuppe, insalate, curries stufati e fantasie di carni e verdure sauté.

> segue da pag. 119

L'esecuzione della ricetta prevede due semplici passaggi. Il primo è la preparazione dell'omelette a base di uova sbattute che, specialmente nelle regioni costiere, vengono aromatizzate con la salsa di pesce nam pla. Alcuni preferiscono tenere l'omelette morbida, altri la portano a doratura per dare un tocco di croccantezza all'involucro. Intanto si prepara il ripieno: carne tritata di maiale o piccoli bocconcini di pollo saltati, anche aromatizzati con cipolle o cipollotti, piselli, carote o pomodori. E infine si condisce il tutto con peperoncini verdi o rossi bird's eye, salse piccanti (come il nam phrik) e zucchero di palma (o di canna Demerara con un po' di salsa nam pla) per ottenere il classico contrasto dolce salato tipico della cucina thai. Esiste poi anche la versione chino-thailandese nella quale la salsa di ostriche o la salsa di soia leggera prendono il posto del nam pla. Fondamentale è l'uso delle erbe aromatiche, che si possono mescolare a piacere, spaziando dal coriandolo al basilico thai. Nella cucina thailandese contemporanea e anche in quella più sperimentale oggi si trovano molte declinazioni interessanti per il ripieno dell'omelette. A base di pesce, crostacei, frutti di mare o funghi tropicali l'omelette è poi insaporita con latte di cocco, foglie di kafir o steli di lemon grass. Ed è su questi abbinamenti insoliti e molto appetitosi che si gioca l'evoluzione della intramontabile kai yat sai.


Graphics by Gilberta Vita Claudia Cislaghi
PREMIO MAB 2017
Premio Internazionale di Danza Classica
Maria Antonietta Berlusconi per i Giovani - VIII Edizione
"SEI UN GIOVANE TALENTO DELLA DANZA?"
"STIAMO CERCANDO PROPRIO TE"
INFORMAZIONI - ISCRIZIONI: www.premiomab.it - info@premiomab.it
MAB PER IL SOCIALE
PROGETTO
"Alessandra"
Main Partner:
MEDIASET
MONDADORI
Antico Borgo
La Muratella
HOTEL & CENTRO CONGRESSI



NEL NUMERO DI FEBBRAIO

SUGHI CON LATTE E PANNA
Intingoli candidi, morbidi e delicati avvolgono tagliatelle, fusilli, penne e taglierini e li amalgamano dolcemente a ingredienti di gusto spiccato: carne, zucca, speck, limone.



FEGATO E FEGATINI
Cibi poveri per antonomasia, regalano grandi performance. In terrine, padellate, con la polenta, i crostini...



L'ORA DEL TÈ
Bianco, verde o nero, accompagna snack dolci e salati in un rito piacevole e antico. Tutto da reinventare

in edicola dal 20 gennaio

GRUPPO | SALE&PEPE

n. 1 GENNAIO 2017

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Ernesto Fagiani Sara Farina, Miriam Ferrari, Franca Maffei, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Deborah Piana Agostinetti, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Emanuela De Santis, Luca Fregoso, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali




OROGEL
Sai qual è il bello
del Benessere Orogel?
Marco Bianchi
Chef scienziato
Il bello è che c'è più gusto a stare bene.
Ecco i Mini Burger Orogel: le migliori verdure e ingredienti selezionati per un piatto leggero e appetitoso. Sono buoni, salutari e adatti a tutti i gusti: inoltre, grazie al piccolo formato, sono davvero versatili in cucina! Veloci da preparare e buoni, come fatti in casa. Bello no?
OROGEL
Buono per natura.
www.orogel.it
Mini Burger Spinaci
Mini Burger Farro e Ceci
Mini Burger di Verdure
Mini Burger Carciofi
Mini Burger Benessere

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
DOP

Il gusto unico della Svizzera

IL GUSTO DI LE GRUYÈRE DOP È INIMITABILE PERCHÉ IN OGNI FORMA CI SONO 400 LITRI DI LATTE FRESCO PRODOTTO NELLA SUA REGIONE.





Le Gruyère DOP è noto a tutti per il suo gusto così speciale ma pochi sanno che per creare una forma di questa delizia servono 400 litri di latte fresco. Questa preziosa materia pima deve provenire da mucche della Gruyère che si nutrono solo di erba o fieno, l'uso di additivi è assolutamente vietato. Forse per questo Le Gruyère DOP, in tutte le sue varianti di gusto e stagionatura, aggiunge a cene, aperitivi, spuntini e ricette tutta la purezza della regione di cui porta il nome.
Senza lattosio - Senza glutine - Senza conservanti né additivi - Ricco di proteine
www.gruyere.com

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Svizzera. Naturalmente.

DOP

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it